Collection
CUISINE D'HISTOIRE

À LA TABLE DU ROI SOLEIL

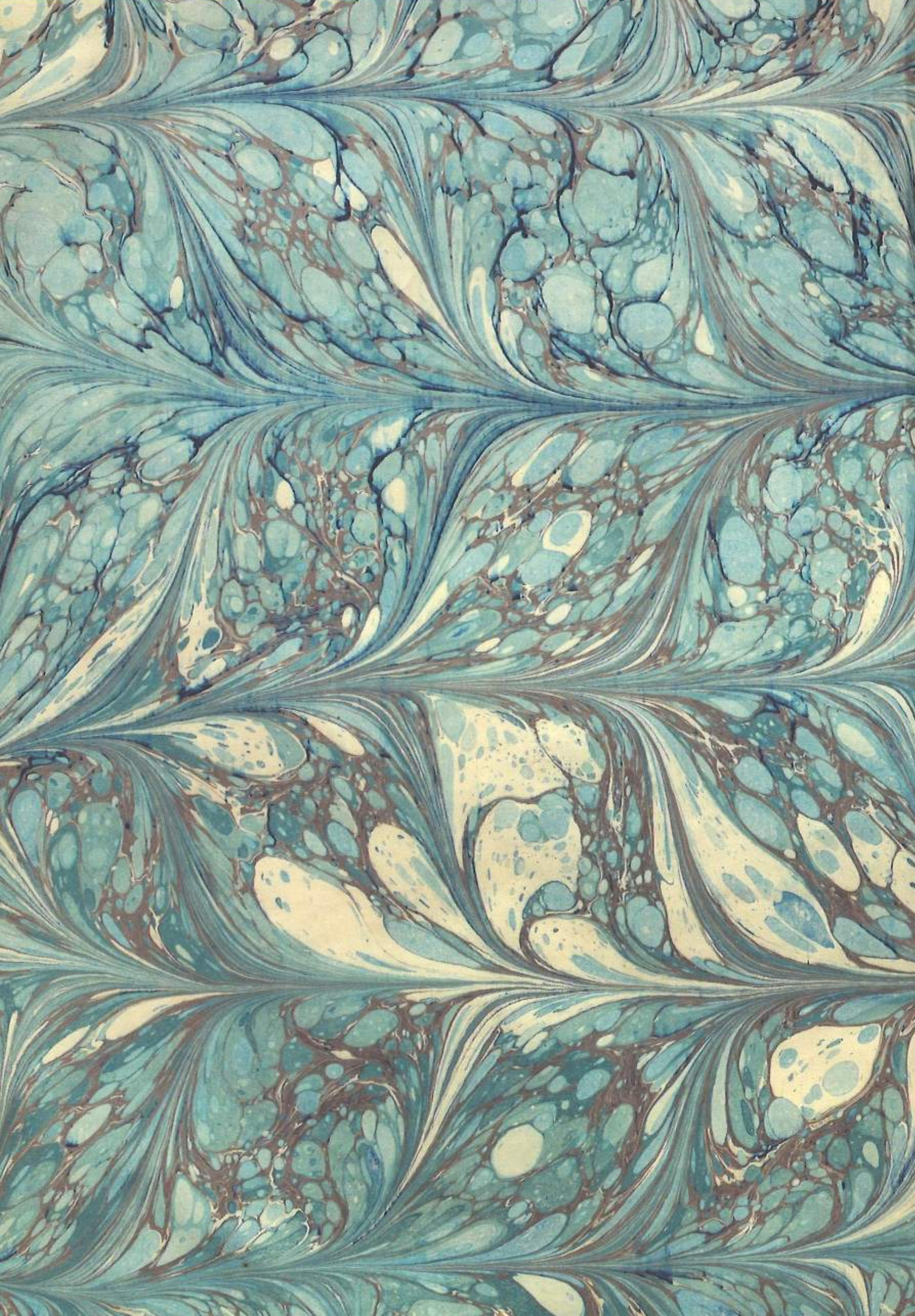
Récit et recettes

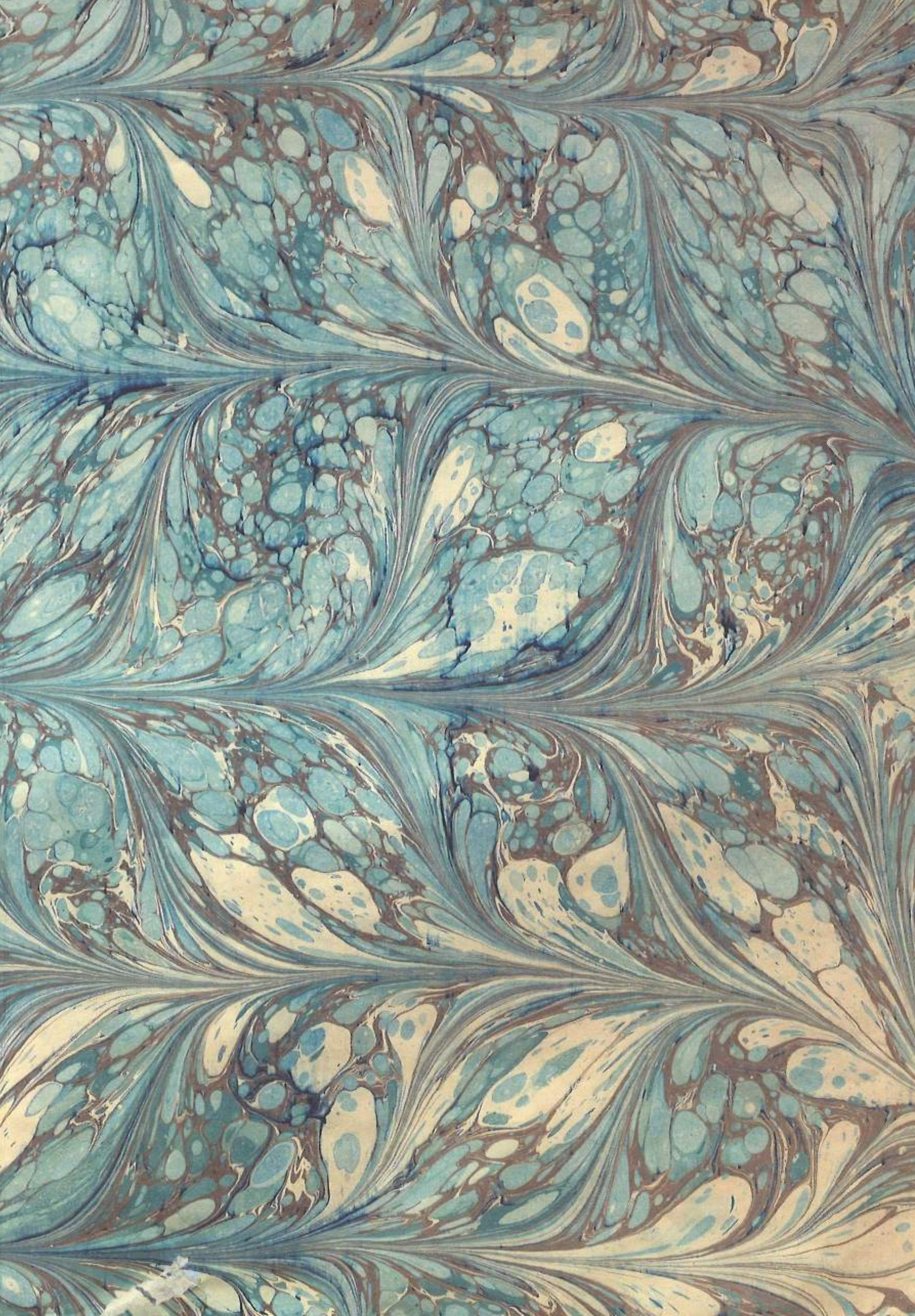
Louis XIVe Gourmand

35 RECETTES ROYALES ET SIMPLES

Qui enseignent l'art de faire la cuisine
la pâtisserie, les confitures...

LES ÉDITIONS
DU RÊVE







Par

MARIE ET FRANÇOISE DE LA FOREST

Illustrations

BASTIEN SORIA

Les éditions du Rêve
6, rue Tarnac - 47220 Astaffort
Tél. 05 53 48 17 60
www.leseditionsdureve.com



À la table du Roi Soleil

PRÉFACE

Versailles… où le rêve se fait aussi gastronomie.

Gerard Vie

Ex Chef des Trois Marches à Versailles, 2 étoiles Michelin

Plonger dans le grand siècle est un émerveillement et réserve plein de détails fascinants pour un chef d'aujourd'hui. Les mets y sont véritablement mis en scène, donnant ainsi encore plus de rayonnement au Roi-Soleil. Manger à Versailles pour tout un chacun est possible, à condition de respecter quelques règles protocolaires. La cuisine préparée dans les grands communs est livrée de l'autre côté de la rue, par des valets, passant ainsi des mains des cuisiniers à celles des petits galopins (les apprentis de l'époque). Les plats sont somptueusement présentés comme à la parade. Que de savoir-faire et de temps...
Les plats, goûtés au bas de l'escalier, sont regoûtés en arrivant sur le premier palier. Le grand escalier est alors encombré de toutes sortes de gens, et le pire peut arriver, on craint le poison plus que tout. Lorsque l'on dispose, comme souvent, un buffet dans une antichambre, c'est sous la surveillance des mousquetaires, discrètement placés derrière un paravent. Le cadenas, la boîte à épices royale, est fermé justement d'un cadenas et ouvert par un officier selon la demande du roi. Quant au vin, il est toujours goûté par le maître de bouche avant d'être servi. Il semble que le roi coupe son vin d'eau, ce qui me fait penser que le goût de l'époque est bien loin des idées que l'on s'en fait aujourd'hui. Martin Lister, anglais de naissance, qui fréquente alors le palais, ne s'y trompe pas, et n'est pas avare de compliments devant cette cuisine élaborée, architecturée, faite autant pour ravir l'œil, que les papilles.
Le potager du roi, créé à la demande du souverain par Jean-Baptiste de La Quintinie est un vivier d'excellence légumière et fruitière. De la Grande Demoiselle au prince de Condé, en passant par le roi, tous veulent se délecter de ses merveilles. On est dans le plus que parfait au niveau des goûts, même si le choix est plus restreint qu'aujourd'hui. Cela dit, quand le roi jette son dévolu sur un produit, il devient aussitôt un mets à la mode, que la bourgeoisie et la noblesse se disputent.
Versailles est en fait une sorte de « château réalité » (il a la même influence que les émissions à la mode d'aujourd'hui), si le roi aime les petits pois, d'un seul coup, toute une certaine France mange des petits pois... Et même si bien des produits de l'époque, comme les crêtes... et les couilles de coq, les paons ou les cygnes rôtis n'auraient guère de succès de nos jours, et si la table a évolué vers plus de légèreté (trop ?), les mêmes gestes sont employés, les mêmes jus, les mêmes fleurs pour décorer les plats, on se régale toujours des pieds à la Sainte-Menehould, de la glace aux macarons, des petites bouchées fondantes au chocolat, des petits poids au lard... On profite des apports des mariages royaux qui, grâce aux alliances étrangères, nous ont, entre autres, apporté le chocolat, les pâtes, les biscuits... La grande cuisine du Roi-Soleil a apporté beaucoup à la réputation de notre pays et pourrait mériter toute sa part à l'inscription faite au fronton du pavillon Dufour à Versailles « à toutes les gloires de la France » !

CHAPITRE UN

De la naissance de la grande cuisine française...

On peut se vanter en France de l'emporter en cuisine sur les autres nations... » affirme avec fierté Massialot, auteur en 1691 du célèbre « Cuisinier royal et bourgeois ». Il parle juste. La haute gastronomie qui fait aujourd'hui toujours la fierté de notre pays et constitue l'un des moteurs de son économie est née sous le Roi-Soleil, mais on ne le sait pas assez. Ainsi, de Versailles, on connaît souvent les mêmes choses : la somptueuse galerie des Glaces réalisée entre 1678 et 1680, les jardins extraordinaires de Le Nôtre où bruissaient les robes des grandes dames, les dorures du portail de la cour d'honneur dans laquelle se bousculent les touristes du monde entier. On connaît aussi le nom des maîtresses royales, et les parfois folles guerres du Roi-Soleil. Mais on ignore presque tout des coulisses d'une gastronomie qui prend pourtant son envol sous le règne de Louis XIV. On se délecte en effet encore aujourd'hui de ses saveurs lorsque l'on se régale de sauces onctueuses, de plats mijotés ou de glaces un peu savantes. Le Grand Siècle a inventé la gastronomie française. Il est grand jusque dans les assiettes, somptueux dans les décors et à la recherche d'un raffinement inégalé. Il donne lieu à de magnifiques festins qui sont restés dans les mémoires. Et, comme en toutes choses, Louis XIV avait de l'ambition pour sa table. Remontons donc le temps pour pénétrer les coulisses du Versailles gourmand...

Ce qui frappe d'abord le visiteur du château de Versailles de l'époque, hormis des travaux quasi permanents, c'est la foule des nombreux promeneurs, « touristes » avant l'heure, Versailles étant ouvert à tous, loin de l'Élysée d'aujourd'hui. Mais parmi ce ballet coloré et bruyant de milliers de personnes, figurent plusieurs centaines de serviteurs en tout genre, dévolus au service

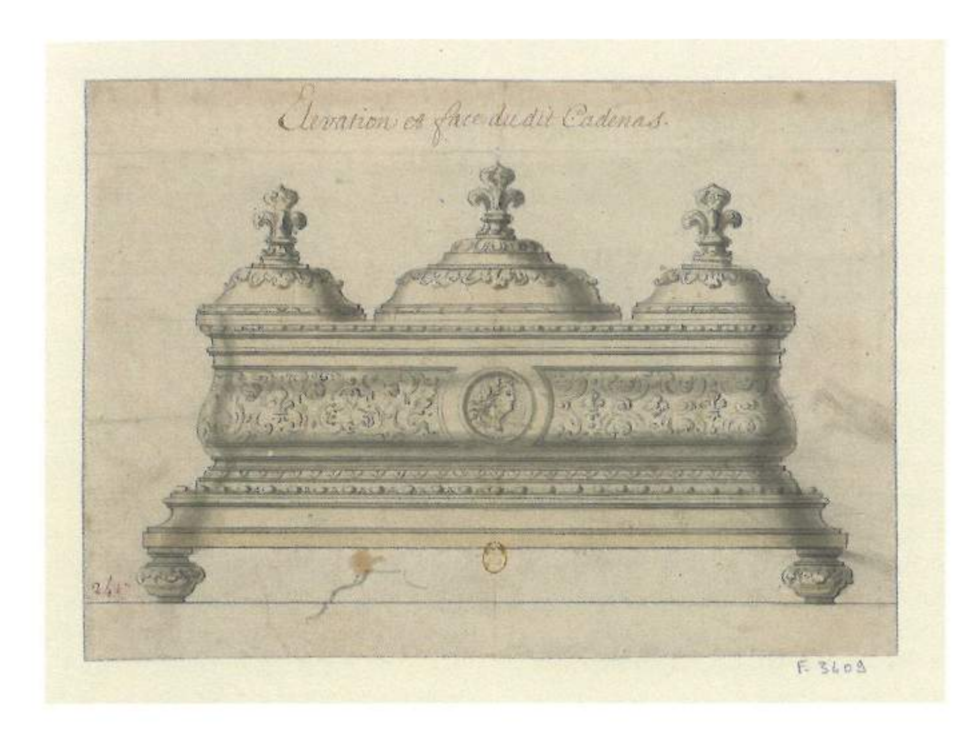
d'un palais où se pressaient les plus heureux élus de la haute noblesse française. Une partie de cette noblesse justement, habilement rassemblée dans cette prison dorée, sous l'œil acéré d'un roi traumatisé par la Fronde passée, se consacre également au service du souverain. Le roi, entre autres idées fixes, a celle-ci : occuper tout ce joli monde afin qu'il ne songe plus à chercher querelle au souverain comme par le passé... Il faut de la perfection, pour les yeux, car le repas du roi, même lorsqu'il mange seul (ce qu'il fait ordinairement et qui s'appelle « au petit couvert ») est un spectacle. On se bouscule, on vient de loin parfois pour le regarder dîner, à treize heures (le soir, il soupe), assis bien droit, coiffé de son chapeau, derrière la table à la nappe damassée, dans des assiettes en argent. Un joli ballet qui marque les esprits, impressionne les étrangers, et fait toujours rêver les touristes du monde entier trois cent cinquante ans après. Plus incroyable encore, et c'est bien là le sujet de ce livre, le contenu de ces belles assiettes d'argent augure d'une nouvelle gastronomie dont nous n'avons cessé de nous inspirer et que bien des grands chefs réinventent encore, parfois sans le savoir. Les légumes croquants, les salades inventives, les herbes érigées en stars, les fleurs en cuisine, les textures aériennes, les omelettes aux truffes, les crèmes à la rose... Le Roi-Soleil y a goûté. Les volailles d'exception, auxquelles on faisait manger même des bonbons musqués afin qu'elles aient cet incroyable parfum à la dégustation, ces chapons que l'on sert avec une farce d'huître pour le bonheur de l'alliance terre-mer si « tendance » aujourd'hui, ces jambons travaillés avec de la cannelle, les sauces à la simplicité complexe, comme celle destinée à accompagner le lapin, avec « sel, poivre, jus de cuisson du lapin et jus d'orange », le Roi-Soleil en connaît les saveurs, et ces saveurs nous raviraient. Sa table serait aujourd'hui certainement étoilée. Et il relèverait chaque année avec gourmandise le challenge de la course aux étoiles, sans sombrer dans la routine et la facilité, car Louis XIV aime la nouveauté, et c'est sans nul doute un des moteurs essentiels de ses réussites artistiques... et gastronomiques. Il prend les meilleurs, tant en architecture qu'au jardin, et chaque saison, il veut du beau, du nouveau.

Premier culte du « produit »

Si aujourd'hui on demande, on exige, avec un certain succès reconnaissons-le, que l'on cesse de nous inonder de deux ou trois variétés de tomates sans goût et de pommes sans saveur, le roi, en cette fin de XVIIe siècle, fait visiter son potager et admirer des melons de sept origines différentes, ses six types de fraises... Nos meilleurs chefs doivent beaucoup au Grand Siècle, qui inaugure le culte du « produit ». On ne cherche plus à impressionner par la quantité bêtement affichée, comme ces monceaux de volailles et viandes du Moyen Âge, on valorise chaque aliment, on l'isole de plus en plus souvent sur de petits plats d'argent, que l'on dispose selon un plan bien précis...

Le produit est donc au centre, mais on se préoccupe bien plus qu'avant d'inventer de nouvelles recettes, de rechercher des cuissons différentes, des assemblages audacieux, des saveurs nouvelles.

Pour tout cela, comme dans une moindre mesure dans les cuisines de nos restaurants étoilés, il faut du monde ! Les cuisines et les offices où se préparent les repas et leur service sont alors de véritables fourmilières où chacun tient un rôle bien précis. Dans



La nef royale (BNF, Cabinet des Estampes). Le maître orfèvre Delaunay livra, en 1678, un cadenas aux armes royales, pour la reine Marie-Thérèse. Un second cadenas fut livré en 1698. Il s'agit d'une sorte d'assiette carrée où sont disposés le couteau, la cuillère et la fourchette ; l'un des côtés est garni d'un compartiment couvert où sont mis le sel, le poivre et le sucre. Il fut d'abord réservé au roi et à la reine, mais les ducs et les pairs, au XVIIe siècle, en possédèrent également. Anne d'Autriche, la reine mère, légua à son fils plus de douze kilos de vaisselle d'or qu'il n'eut de cesse d'accroître, tout en multipliant, à l'encontre de ses sujets, les édits somptuaires. Mais le conflit contre la ligue d'Augsbourg en 1689 et la guerre de Succession d'Espagne réduisirent les quelque 170 kilos possédés par Louis XIV à 53 (à elle seule la nef de table en pèse 26 et Louis XV la conserva tout au long de son règne). À la suite de Saint-Simon, les amateurs d'art ne purent que déplorer l'anéantissement de tant de chefs-d'œuvre, anéantissement également imposé aux « gens riches et à ceux de bel-air ». L'essor de la porcelaine de table qui devint le goût de l'époque ne fut d'abord que le produit d'une nécessité économique.

la Maison bouche du Roi-Soleil, on ne compte pas moins de… 1 500 personnes ! Le tiers se consacre exclusivement au service du souverain. Métiers aujourd'hui disparus, petites mains en tout genre ou grands organisateurs, tous sont les maillons d'une incroyable chaîne au service de la plus belle cour royale du monde et de son emblématique représentant. Le Roi-Soleil veut avoir les meilleurs à son service. À Fouquet, qu'il fait jeter en prison peu après le fameux festin fastueux de Vaux-le-Vicomte, il ne « pique » pas seulement architecte et artistes, mais aussi le cuisinier. Dans les maisons plus modestes, comme chez Mme de Sévigné par exemple, on tient à embaucher les artistes du fourneau, et on se désespère lorsque l'on en est séparé « Pour moi je pleure de le quitter ; il nous fait des ragoûts d'aloyau et de concombres que nous préférons à tout » confie-t-elle à sa fille Mme de Grignan, à qui elle laisse à regret son cuisinier.

Il convient, déjà, de régaler son monde… À Versailles plus qu'ailleurs encore. Il faut dire que les « bouche à cour », membres de la famille royale, grands seigneurs, courtisans ou simples domestiques autorisés à manger à Versailles, se comptent par centaines. Vouloir rassembler la haute noblesse française sous un même toit, fut-il immense, ne va pas sans poser des problèmes d'intendance, en particulier pour assurer l'organisation des repas. Les menus et le service de table doivent égaler la magnificence des façades du château, le raffinement des jardins de Le Nôtre et la prodigalité du potager de La Quintinie. À la table de Louis XIV, on bannit la sobriété jusque dans le moindre détail. Et pour éviter les faux pas et respecter une étiquette qui ne laisse aucune place à l'improvisation, la rigueur de l'organisation peut confiner à la tyrannie.

Tout commence par une hiérarchie très ordonnée. L'autorité suprême de la Maison bouche est détenue par le grand maître de France, l'une des charges les plus prestigieuses du royaume, dévolue à un prince de sang. À l'époque en effet, servir le roi est un honneur et ce qui pourrait nous paraître aujourd'hui parfois humiliant est objet de fierté et de convoitise. Les plus grandes familles de la cour sont donc affectées à des tâches qui leur permettent d'approcher le roi dans son intimité. Après le grand maître de France, qui gère donc la Maison bouche, suivent les grands officiers, issus eux aussi de la fine fleur de la noblesse : premier panetier, premier échanson, premier écuyer tranchant, premier maître d'hôtel, contrôleur général ou encore contrôleur d'office. Chaque service compte également de nombreux officiers de « quartiers », tous également bien nés, qui occupent leur charge en alternance. Ils en cumulent souvent plusieurs, exercées simultanément ou successivement, afin de s'assurer un revenu constant et, surtout, de rester à la cour toute l'année. Tous sont des « commensaux », des « compagnons de table » selon l'étymologie latine. Ces domestiques de haute naissance reçoivent donc des gages pour leur charge qu'ils ont, rappelons-le, achetée parfois à prix d'or. Ils sont surtout nourris, un privilège à Versailles où s'alimenter n'est pas le moindre des soucis des courtisans.

Le service à la française

L'organisation de la table répond aussi à de nouvelles exigences strictes. Mis à l'honneur au XVIIe siècle, le service dit « à la française », rompt résolument avec le banquet médiéval. En plus du raffinement culinaire et de l'utilisation

de nouveaux produits et de nouvelles techniques, l'esthétique s'invite à table. Honneur est donné au mets le plus copieux, et le plus coûteux, qui trône au centre dans une pièce d'orfèvrerie spectaculaire. Tout autour sont répartis hors d'œuvre, potages, « moyennes entrées » selon un principe géométrique harmonieux (ovale, losange) qui change à chaque service. Les plats sont retirés de façon ordonnée, pour préserver une disposition équilibrée. Lors des fêtes ou de repas plus fastueux, on veille à esthétiser la symétrie verticale, grâce à des mets ordonnés en pyramides mettant en valeur produits et couleurs. Cet agencement millimétré fait l'objet de croquis préalables, réalisés par le grand maître d'hôtel, qui s'assure ainsi que le moindre détail sera respecté.

« La beauté d'un festin dépend plus de bien placer les plats, et diversifier les services, que de la profusion qui s'y peut faire », raconte Bonnefons, valet de chambre de Louis XIV, dans « Les Délices de la campagne. »

Ce que l'on sait moins, car le détail a l'air anecdotique, c'est que le goût personnel du Roi-Soleil, tout comme son état de santé, ont une véritable influence sur ce qui se prépare dans ses incroyables cuisines. Ainsi on cuisine d'abord les produits qu'aime le roi, ses légumes préférés, les pois, les brocolis, ses plats favoris, les œufs, le poulet... Et on fait de plus en plus de hachis lorsque le souverain perd ses dents. Nous n'imaginons pas à quel point notre gastronomie a vu son destin se transformer grâce à un seul homme !

SOURCES

« La Maison de Louis XIV », 1702. Extrait de Trabouillet, L. (éd.), L'État de la France, contant tous les Princes, Ducs & Pairs, & Maréchaux de France : les Évêques, les Juridictions du Roïaume ; les Gouverneurs des Provinces, les Chevaliers des Ordres du Roy, &c. (...), Paris, Charles Osmont, 1702, 3 vol.; vol. 1, p. 15-668. Édité en ligne par C. zum Kolk dans le cadre du projet "Curia", Centre de recherche du château de Versailles, 2010. http://chateauversailles-recherche.fr/curia/documents/roi1702.pdf.

« Mémoire gourmande de Mme de Sévigné », éd. du Chêne

« Louis XIV et le Grand Siècle », Gonzague Saint Bris, éd. Télémaque

« Mémoires sur la cour de Louis XIV », Primi Visconti, éd. Perrin

CHAPITRE DEUX

Des festins à Versailles...

Une fois que l'on a la chambre, il est probable que l'on pourra s'asseoir à la table du festin. Celle du roi, qui mange toujours seul en dehors des fêtes, revient fort cher, hormis pour ses maîtresses ou ses parents. Les places y font en effet l'objet d'un véritable commerce. Las de cette surenchère, le roi fait plus tard fixer une règle d'admission à sa table en fonction des « degrés de noblesse pure ». Mais il y a bien d'autres tables que celle du roi. Celle de la reine d'abord, qui a bien peu l'occasion de festoyer avec son époux, celui-ci préférant s'entourer de ses ravissantes maîtresses.

Lorsqu'on consulte la liste des invités à la table du roi les jours de fête, il est bien difficile d'y lire le moindre nom masculin. Seul Molière se vante d'avoir dîné avec lui, ce que l'Histoire n'a jamais confirmé. Louis XIV est décidément fort sensible au charme féminin. Il faut dire que les dames de la cour constituent à elles seules un spectacle. Voltaire les décrira plus tard dans « Le Siècle de Louis XIV » comme étant « sous les armes », dissimulant leurs appas sous force bijoux, diamants, rubis, émeraudes qui ajoutaient encore au luxe des étoffes : velours, soie, brocart. Rien n'était assez beau pour se faire remarquer des autres, et du roi surtout. Les hommes n'étaient pas en reste et portaient dentelles et bijoux. En 1664, à l'occasion des célèbres réjouissances connues sous le nom des « Plaisirs de l'Isle Enchantée », le roi a même offert aux courtisans invités des casaques bleues brodées d'or et d'argent.

Sans être l'une des cinquante dames souvent invitées à sa table lors des festins, on peut tout de même espérer être parmi les deux cents, trois cents, ou même six cents convives que Louis XIV prie régulièrement à souper. Pour les autres, il faut rester debout. Le festin se transforme alors en spectacle, où l'on regarde les autres dévorer à belles dents quantité de mets appétissants. Tout n'est pas perdu cependant, puisqu'une fois que les invités ont quitté la table, il est d'usage de se précipiter sur les « restes », nombreux et abondants.



« Vue sur le chateau et les jardins de Versailles », dessin de Rigaud, XVIIe siecle, collection privée. ©DeAgostini/Leemage

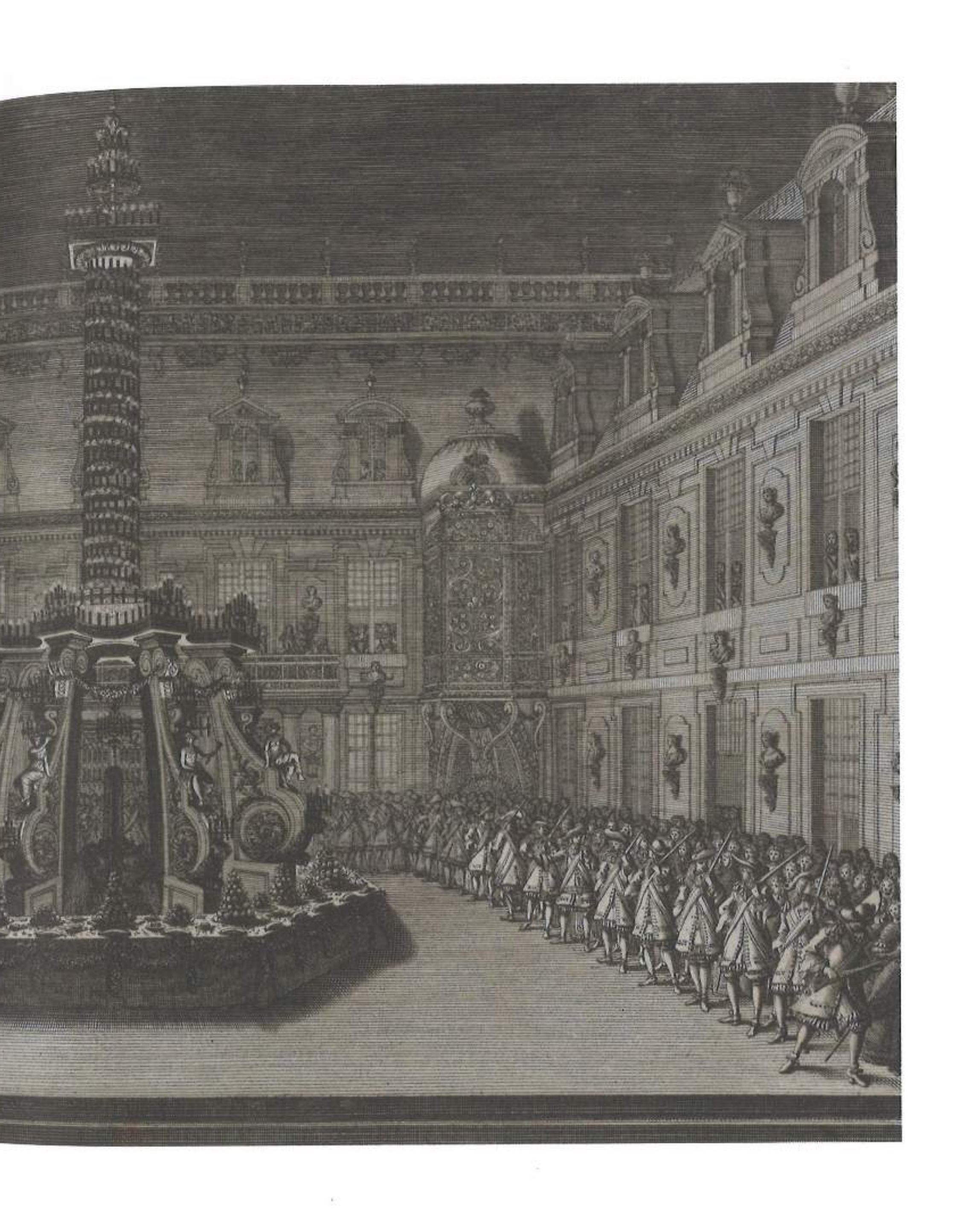
Le petit pavillon de chasse de Louis XIII s'est transformé : Le Vau lui a rajouté des communs, une orangerie, une ménagerie, trois corps de bâtiment en U sur le jardin. Il a décoré les murs en y ajoutant marbres, bustes et dorures. Le Brun a été chargé de faire des appartements royaux une véritable féerie d'or, de marbre et de peintures. Les jardins, les jeux d'eaux, les multiples bassins et les allées au tracé rayonnant sont dessinés par Le Nôtre. Jusqu'en 1682, date qui voit sonner le glas des réjouissances (Louis XIV est malade et l'État engagé dans de nouvelles guerres), alors que la cour s'installe définitivement dans ce palais, Versailles sera avant tout un lieu de fêtes. Et quelles fêtes ! Toute la cour est en principe invitée à assister aux réjouissances offertes par le souverain, et donc à se régaler aux frais du roi, ce qui n'est pas si fréquent. Rares en effet sont les courtisans qui ont le privilège de pouvoir s'asseoir à sa table. Le roi mange le plus souvent « au petit couvert », ce qui sous-entend qu'il mange seul et plus « simplement » (tout étant relatif). Lorsqu'il mange « au grand couvert », rares sont les membres de la cour à être invités à sa table. Rares aussi sont ceux qui ont tout simplement le droit de s'asseoir en présence du souverain. Il faut bien sûr y être d'abord invité par Sa Majesté, sollicitée auparavant par un ami soucieux de vos intérêts ou (cas fréquent) grassement rémunéré. Les seuls chanceux autorisés à partager naturellement sa table sont les membres de la famille royale.

« Lorsque le Roy mange à son grand couvert, c'est ordinairement dans son Antichambre : Monseigneur le Dauphin, Monseigneur le Duc de Bourgogne, & Madame la Duchesse de Bourgogne, Monseigneur le Duc de Berry, Madame, Monsieur le Duc d'Orléans, Madame la Duchesse d'Orléans, sont d'ordinaire à table avec Sa Majesté. Quand Madame la Grande Duchesse de Toscane, fille de feu Monsieur, Oncle du Roy, est à la Cour ; elle vient aussi manger à la même table avec le Roy. Pour lors on peut dire que le Roy mange en famille, ou avec la Famille Roïale »[1]

Les plaisirs de l'Isle Enchantée, Quatrième journée (BNF).

Pour éblouir Louise de La Vallière, Louis XIV offrit à ses courtisans (600 invités) sans doute une des plus belles fêtes de son règne et certainement la plus célèbre. Les réjouissances commencées le 6 mai 1664, durèrent plusieurs jours. Tout se déroulait dans les jardins, où se succédaient représentations, collations, feux d'artifice et ballets. Molière y donna pour l'occasion trois pièces dont « La Princesse d'Élide ». Défilés, joutes (auxquelles le roi participa, costumé en paladin Roger), jeux divers précédèrent la collation dont la mise en scène était surprenante et magnifique. Les convives, assis en demi-cercle autour de tables en forme de croissants, virent surgir du sol, un théâtre où étaient installés de nombreux musiciens. Pan et Diane, descendus de leur char-montagne, présidèrent au service des quelque 200 plats qui furent offerts aux invités.





André Félibien décrivait cette habitude « d'abandonner les tables au pillage ». Une fois sur place, la débrouillardise a force de loi. Il convient d'avoir une possibilité de logement à proximité, car obtenir la moindre petite soupente au château relève du prodige ou de l'extrême faveur royale. Même les écuries sont prises d'assaut et bien des dames sont obligées de dormir dans la paille et de revêtir soieries et bijoux au détour d'un couloir ! À force de faire jouer ses relations, on finit parfois par obtenir une chambre ou, avec l'ascension sociale, un appartement. On peut alors lire son nom sur la porte de ce paradis inespéré, et, si l'on est vraiment en grâce, ce nom sera précédé d'un « pour ». Ainsi, les maîtresses successives du roi et quelques jolies dames de la cour ont pu lire ce fameux « pour Mademoiselle de la Vallière », ou « pour Mme de Montespan »...

Plaisir des yeux avant tout

Ce que nous appelons aujourd'hui la « décoration » est la clef de voûte des réceptions à Versailles. Il s'agissait d'impressionner les convives, la cour bien sûr, mais aussi les ambassadeurs étrangers qui devaient mesurer la puissance du Roi-Soleil à l'aune de la magnificence de ses festins. Rien n'est le fait du hasard sur la table du Grand Siècle. La disposition des mets et leur succession répondent à des règles bien définies. La symétrie est de règle dans l'arrangement des plats sur la nappe. On en trouve le même nombre de part et d'autre de l'axe central, les mets étant de surcroît disposés par ordre de taille. Des décors verticaux (pyramides, vases, chandeliers) appartenant au « surtout » généralement d'orfèvrerie ou de porcelaine, parachèvent l'esthétique. Avant chaque festin, le maître d'hôtel établit un croquis prévoyant la place exacte de chacun des plats servis. La composition des « menus » répond également à des règles rigoureuses. Le service « à la française » est l'usage. Il consiste en la succession de plusieurs services (ensemble de plats déposés en même temps sur la table). La seule chose laissée à l'appréciation de celui qui « traite » est le nombre de ces services. Le plus courant est d'en avoir trois. C'est un minimum. Plus on est riche, plus on veut impressionner les convives, et plus on en augmente le nombre. Louis XIV en offre au moins cinq. Chacun d'entre eux comprend une variété considérable de plats, avoisinant ou dépassant les cinquante. Ce qui représente, par exemple, pour un festin de cinq services de cinquante plats chacun, chose courante à la table du roi, deux cent cinquante plats... Chaque service se compose d'un plat principal, le plus imposant, autour duquel s'organise une série de plats d'accompagnement dits « garnitures ». Celui du premier service est invariablement un potage, servi dans un « pot à oille », en argent le plus souvent, parfois en or à la table du roi. Autour de ce potage, des pâtés et des « ragoûts ». Ce dernier terme, pris au sens très large, désigne des aliments ayant cuit ensemble dans une marmite, où l'on trouve jus lié, pain, viande, épices ou autres. Tout ce qui n'est pas « potage » s'intitule « entrée ». Viennent ensuite les « relevés de potage », c'est-à-dire des plats plus consistants qui sont la dernière partie du premier service : civets, viandes « frites » ou marinées, etc. Le second service est celui des rôts, où l'on trouve toutes sortes de volailles rôties, de la caille au chapon gras, artistiquement disposées de la plus petite en allant vers la plus grande. Porc, veau, mouton et gibier

figurent également parmi les « rôts » qui sont accompagnés de salades, souvent à base d'agrumes (citrons et oranges), d'anchois ou de salade verte. Puis viennent les « entremets », qui constituent le troisième service, toujours froid : légumes en sauce ou en tourtes, gelées, champignons souvent cuisinés en sauce avec des ris de veau, œufs farcis, pâtés froids, etc. Le dernier service est celui des desserts, où l'on trouve de nombreuses pâtisseries, comme des gâteaux aux amandes et des gâteaux à base de fruits. Crèmes et flans complètent le tout. Les fromages, qui ne sont pas systématiquement au menu, font partie du service des desserts et sont servis en même temps : roqueforts, fromages de chèvre et munsters, entre autres. Les fruits frais sont en abondance, présentés en pyramides, où l'on peut goûter à plusieurs dizaines de variétés de fruits de saison. Louis XIV avait, dit-on, un faible pour les fraises, qu'il consommait en grande quantité. Une fois les desserts terminés, la table n'est pas vide pour autant puisque l'on peut déguster toutes sortes de « confitures sèches » (sorte de pâtes de fruits), mordre dans des fruits superbes cueillis quelques heures auparavant dans les jardins du roi et déguster à petites gorgées des liqueurs de toutes sortes, à base de fruits.

On dîne à midi !

Les courtisans sont conviés à dîner (entre midi et une heure selon la durée des messes) ou à souper (entre dix-huit et vingt-deux heures, selon les plaisirs de l'après-midi : spectacles, promenades, etc.). Mais ce n'est pas tout. Mme de Sévigné conte dans une lettre à sa fille que « le Roi alla à Liancourt, où il avait commandé un médianoche ». Ce repas, pris à minuit sonnant, est hérité de l'habitude espagnole qui consiste à attendre la fin du jeûne obligatoire certains jours maigres pour se restaurer. À la cour de France, il n'est bientôt plus nécessaire d'attendre les jours maigres pour prendre collation au milieu de la nuit. Ces médianoches achèvent souvent une journée de festivités.

La mode apparut également sous le règne du Roi-Soleil de ce que l'on appela les « ambigus », ni dîners, ni soupers, servis en fin d'après-midi. Tout était alors disposé en même temps sur la table, hors d'œuvres, entrées, rôts et pâtisseries. Une sorte d'ancêtre de nos fameux « apéros dînatoires » ? Cette manière de recevoir nous dit L.S.R., auteur de « L'Art de bien traiter » (1674), « est fort galante et même fort en usage », le buffet devant être arrangé de manière « à réjouir agréablement les sens et à donner de l'appétit aux plus dégoûtés ». Salades diverses et colorées, pâtés de toutes formes enfermés dans leur croûte dorée, cochons de lait rôtis, massepains et pyramides de fruits se répondent avec un souci de symétrie parfaite, sur une table où des assiettes de gelées de toutes nuances et des guirlandes de fleurs apportent des touches de couleur éclatantes. L'ambigu est toujours une réjouissance pour l'œil. Contrairement à nos habitudes actuelles, il n'est pas d'usage, alors, de se servir seul. Des valets, à qui l'on désignait les plats désirés, se chargeaient de composer un assortiment conforme aux vœux de chacun. Les écuyers tranchants avaient auparavant découpé les viandes selon les règles d'un art aujourd'hui disparu. On mangeait debout, tout en devisant librement. L'ambigu était un spectacle à lui tout seul, que l'on ne dévoilait qu'au dernier moment, avec tout le décorum nécessaire.

Louis XIV ne donne pas tous ces festins royaux pour son simple plaisir. Au-delà de son goût certain pour le faste en tout domaine, et aussi étrange que cela puisse paraître, la raison est politique. Louis XIV devient roi à quatre ans et demi, à la mort de Louis XIII en 1643. Son enfance et son adolescence sont plutôt agitées (guerres, Fronde, etc.) et il n'oubliera jamais la menace que fit peser sur lui et son royaume la rébellion des grands aristocrates désireux de conserver leur pouvoir. Sa stratégie, bien connue, est alors de les rassembler autour de lui, à la cour, et de les « occuper » sans répit... Ainsi, à partir de 1660 environ, il fait organiser à Versailles (qu'il n'habite pas encore) de gigantesques « divertissements ». Il s'agit à la fois de montrer l'étendue de son pouvoir et de juguler cette noblesse qui a montré, lors de la Fronde, un attachement invétéré à son indépendance passée. Finie l'aristocratie s'agitant dans les provinces et pouvant se retrancher dans de véritables places fortes. Il devient difficile de comploter sans que cela se sache très vite ! Le roi déteste par-dessus tout que ses courtisans s'éloignent sans y avoir été invités, car il craint de perdre ainsi un moyen de contrôle idéal. Tout ce joli monde est ainsi sous haute surveillance. Il arrive tout de même que l'on soit « banni » quelque temps de Versailles et prié de se retirer dans sa province sur ordre du roi, après un impair. Le marquis de Montespan, qui ne supporte pas de voir sa femme, dont il est passionnément amoureux (chose bien étrange pour l'époque), s'afficher en maîtresse officielle du roi, se voit chassé de la cour et prié de se retirer dans sa Gascogne natale pour s'être permis toutes les fantaisies pour se venger du souverain : rentrer dans la cour d'honneur de Versailles avec un carrosse surmonté de cornes (de cocu), faire scandale devant tout le monde, etc.

Nous sommes le 18 juillet 1668 : fête à Versailles. Louis XIV vient de signer des traités de paix avec plusieurs pays voisins. La cour est en mal de frivolité. Le souverain décide de lui offrir une de ces superbes fêtes dont il a le secret. Les festivités doivent se dérouler dans le parc de Versailles. Le programme est riche de moments forts : collation, comédie, souper, feu d'artifice. Le Roi-Soleil a donné des ordres précis, notamment celui d'utiliser tous les jeux d'eau du parc. Le duc de Créquy, premier gentilhomme de la chambre, est chargé de l'organisation de la comédie. Le maréchal de Bellefonds, premier maître d'hôtel du roi, s'occupe, lui, de la collation, du souper et du service des tables. Colbert, ministre et surintendant, doit superviser l'aménagement des lieux où se dérouleront les différentes réjouissances, aidé par le sieur de Giffrey en ce qui concerne le souper.

Une fête surprise

Chacun, bien sûr, a travaillé avec la plus grande discrétion et les quelques centaines de courtisans qui arrivent dans l'après-midi du 18 juillet ignorent tout des merveilles qui les attendent. Les dames les plus favorisées en ont cependant déjà eu un aperçu, en trouvant dans leur chambre de luxueux nécessaires de toilette offerts par le roi. Les invités arrivent. Ils sont à eux seuls un spectacle éblouissant, la mode étant à l'époque très colorée : les robes ont des couleurs éclatantes, certaines grandes dames ont adopté le dernier cri de l'élégance avec des robes à plusieurs jupes alternées et dont les couleurs constituent un somptueux dégradé. Les étoffes sont de surcroît souvent rebrodées d'argent, d'or ou de pierreries, les dentelles d'Alençon ornent poignets et manteaux de



Portrait de Louise Francoise de La Baume Le Blanc (Louise Francoise de La Valliere) en Diane la chasseresse. Tableau anonyme de l'atelier de Claude Lefebvre (1632 -1675). Musee de Versailles. Photo Josse/Leemage.

La duchesse de La Vallière fut la première maîtresse « officielle » du Roi-Soleil. Très amoureux, c'est en son honneur qu'il donna les célèbres « Plaisirs de l'Isle Enchantée » en 1664. Voltaire dira bien plus tard dans son « Siècle de Louis XIV », que le roi, ignorant « les regards attachés sur lui, ne distinguait que ceux de Mademoiselle de La Vallière. La fête, affirme-t-il, était pour elle seule ; elle en jouissait, confondue dans la foule. »

robe, les bijoux dissimulent des décolletés audacieux, accordés de préférence avec la nuance de la robe : émeraudes sur un velours d'un vert profond rebrodé d'or, saphirs sur un dégradé de brocart et de soie bleuté rehaussé d'arachnéennes fleurs en fil d'argent, etc. Les cheveux forment de véritables et savants échafaudages... Le roi, lui, est déjà là depuis le matin. Il n'est pas en reste quant à l'élégance et le luxe de sa tenue, entièrement rebrodée de diamants, dont certains sont d'une taille impressionnante. Ses invités sont reçus par les officiers, dans les grandes salles du château, où sont dressées de nombreuses tables avec des rafraîchissements. Les dames les plus illustres sont ensuite conduites à leurs appartements afin de s'y reposer des fatigues du voyage.

Dix-huit heures. Chacun est prié de venir se joindre à la promenade, établie selon un itinéraire rédigé par Louis XIV lui-même ; on fait le tour du grand parterre, on se rend sur le gazon, à côté de la grotte, où l'on peut admirer les fontaines, puis on se rend au bassin, où le dragon, percé d'une flèche, est entouré de quatre amours à cheval sur des cygnes, puis au bosquet, et l'on profite de la fraîcheur environnante, tout en cheminant dans les fameuses allées du labyrinthe. Tout le monde se dirige ensuite vers un cabinet de verdure, où se rejoignent cinq allées en étoile. Le centre de ce cabinet est orné d'une fontaine, au milieu d'un bassin gazonné. Là, les courtisans découvrent cinq tables (une tournée vers chaque allée) dont chacune est œuvre d'art : l'une représente une montagne avec des cavernes, où se trouvent diverses sortes de viandes froides, l'autre est un palais de massepains et de pâtes sucrées, la troisième une pyramide de confitures sèches, la quatrième un échafaudage de vases emplis de différentes liqueurs, la dernière enfin, est entièrement composée de caramels. Les pieds des tables sont entourés de feuillages et de fleurs soutenues par des bacchants. Entre chaque table se trouve un grand vase, où est planté un magnifique oranger, dont les fruits sont confits, ainsi que d'autres arbres ornés de gourmandises. Au centre des tables jaillit un jet d'eau de trente pieds de haut ! Les buffets sont reliés les uns aux autres par des branches d'arbres entrelacées et les cinq allées qui y conduisent sont décorées d'arcades de cyprès et de vases aux arbres chargés de fruits. Chaque allée est plantée d'une variété d'arbres particulière : l'une d'orangers du Portugal, l'autre de cerisiers, la troisième d'abricotiers et de pêchers, la quatrième de groseilliers et la dernière de poiriers. Au bout de ces allées : cinq niches de verdure, où l'on peut voir les chiffres du roi composés de fleurs entrelacées, garnies de statues dorées.

Théâtre dessiné par Colbert

C'est dans ce décor de rêve que les invités du Roi-Soleil « prennent collation », sous le regard envieux de ceux qui ont suivi la promenade sans être conviés aux agapes royales. Ce n'est qu'une fois les convives disparus, que les courtisans affamés se précipitent sur les reliefs des buffets... Il est temps à présent de se rendre à la comédie qui sera suivie du festin. C'est en calèche que les invités sont priés de se transporter sur les lieux du divertissement. Ceux qui n'ont pas d'attelage, ou n'ont pas pu partager celui d'un ami, suivent à pied, tout au long de la grande allée bordée par quatre rangées de tilleuls. On repasse devant le bassin de la fontaine aux cygnes et c'est un peu plus loin, au croisement de plusieurs allées, qu'apparaît un théâtre de

verdure, édifié selon les ordres de Colbert. Étonnant entrelacement de verdure et de tapisseries, éclairé par trente-deux chandeliers de cristal portant chacun dix bougies, il est immense. Douze cents personnes peuvent y prendre place, sans compter les bancs. On aperçoit sur la scène un superbe jardin… en trompe-l'œil, et dans ce jardin, pour ceux qui désireraient se rafraîchir ou se restaurer quelque peu (!), une collation a été servie. Trente-six corbeilles de fruits, disposées en pyramide. Le sieur de Launay, intendant des menus plaisirs et affaires de la chambre (quel joli titre !), passe parmi l'élégante compagnie pour distribuer le livret de ballet. La pièce a été commandée par le roi, tout spécialement, à Lully et Molière : « Georges Dandin ou le mari confondu ». Les décors se succèdent, plus étonnants les uns que les autres, puisque l'on a édifié sur la scène de véritables jeux d'eaux, bassins, fontaines, qui disparaissent soudain comme par magie, pour laisser place par exemple à des rochers couverts d'arbres. Les figurants, dans de superbes costumes, se comptent par dizaines. Le rideau est retombé sur le spectacle, et la cour s'en va à nouveau se promener, selon un parcours établi à l'avance, avant de se diriger vers les lieux du festin. La promenade est, cette fois, encore plus éblouissante. On traverse des décors splendides, des fontaines et des jets d'eaux jaillissent de toute part. Les artistes ont fait des prodiges.

Table féerique

Mais voici que soudain, tel un temple antique entouré de jeux d'eaux et de lumières, surgit un édifice, percé de huit portes décorées de bas-reliefs et de figures dorées se mêlant aux fleurs et aux branchages. À chacune des portes, des coquilles de marbre superposées laissent couler de petites cascades qui font un bruit charmant, des écharpes en gaze d'argent les surmontent, éclairés par des lustres de cristal. Soixante-quatre boules, en cristal elles aussi, posées sur des pieds d'argent, reflètent les jeux de lumière que projettent les vingt-cinq lustres descendant du plafond, réalisant un véritable arc-en-ciel. C'est une féerie pour le regard, qui découvre bientôt la table octogonale au centre de l'édifice, où sont disposés soixante-quatre couverts. Ceux-ci font face à un gigantesque rocher, percé de quatre ouvertures. Sur la cime, le cheval Pégase se cabre, et sous ses sabots naît une rivière, qui forme bientôt quatre fleuves, ressurgit en plusieurs points du rocher, se déverse en chutes, chemine en ruisseaux, coule sur des cailloux et des coquillages de toutes nuances, s'écoule sur une pelouse de mousse, puis remplit les huit canaux qui séparent la table du rocher. Ces canaux sont recouverts de porcelaine et de mousse, ornés de vases à l'antique, couleur or et azur, qui jettent l'eau dans d'autres vases, en cristal eux, ces derniers la rejetant ensuite dans les canaux. Prodigieux architecte qui a imaginé tout cela ! Pégase n'est pas seul sur son rocher ; dans les quatre niches de ce Parnasse, sont allongées des divinités antiques, que surveille Apollon au sommet, entouré de neuf muses avec leurs attributs. Le spectacle que l'on peut apercevoir au-delà du portique réjouit également l'œil des courtisans, avant de réjouir leurs palais… Au sommet d'une estrade de trois marches se trouve un buffet somptueux. Long de plusieurs mètres, et dominé à droite et à gauche par deux ailes surélevées sous lesquelles passeront ceux qui portent les viandes. Au centre du buffet trône un magnifique guéridon d'argent, chargé d'une girandole

dont les bougies illuminent les richesses alentour… De très grands vases d'argent, largement fleuris, entourent le guéridon. Le buffet lui-même est disposé en escalier, dont les quatre marches sont formées de vingt-quatre immenses bassins, séparés les uns des autres par des vases, des cassolettes ou autres récipients, tous d'argent. Vingt-quatre grands vases chargés de fleurs complètent ce spectacle féerique où le cristal et l'argent se renvoient la lumière. Les deux arcades qui jouxtent le portique sont garnies, elles, d'un buffet plus petit mais au décor semblable. Plusieurs tables sont disposées à proximité de ces buffets. Ce n'est pas tout puisque la grande salle se prolonge par une autre, bordée tout simplement par… les palissades de l'allée, suivie de quatre grandes tentes comprenant chacune huit tables avec leur buffet. Le maréchal de Bellefonds et le sieur de Valentiné, contrôleur général de la Maison du roi, ont dressé la table du roi, surmonté de son énorme rocher. Au pied de celui-ci sont disposés force pâtés, confitures, fruits, et autres gourmandises. La table, octogonale on l'a vu, est décorée aux huit angles de pyramides de fleurs où se trouvent treize porcelaines garnies de différents mets. Le roi pénètre le premier dans la salle et s'assoit à la place centrale. Monsieur, frère du roi, le suit, puis s'installent ensuite les dames que le roi a conviées à sa table. Elles sont soixante-trois, dont Mme de la Vallière, maîtresse en titre. La reine s'en va, vers une table dans une allée, entourée des membres féminins de la famille royale et de quelques princesses. Sept autres tables sont présidées par des dames bien nées, la princesse de Bade, la duchesse de Créquy, la maréchale de La Mothe, Mme de Montausier, la maréchale de Bellefonds, la maréchale d'Humières et Mme de Béthune. Chacune d'elles est entourée de dix-neuf convives. Le reste de la cour se répartit dans les allées, on a même disposé des couverts dans la grotte voisine, où l'on a installé les ambassadeurs, Louis XIV tenant beaucoup à montrer ces richesses aux puissances étrangères. Violons et hautbois préludent tandis que débute le ballet des serviteurs portant viandes et légumes. Servir à la table du roi est un honneur immense que se disputent bien des grands seigneurs, tout comme ils se disputent celui de tenir la manche de sa chemise le matin, ou de lui apporter sa chaise percée. Bien sûr, à chacune de ces hautes fonctions correspond une quantité non négligeable d'espèces sonnantes et trébuchantes dont chacun a le plus grand besoin, la vie à la cour revenant fort cher, et surtout de privilèges en nature. Monsieur le Duc et le sieur de Valentiné ont le plaisir de servir Sa Majesté, tandis que Grotteau, contrôleur de la bouche, dispose les viandes sur la table, aidé de Gault et Chamois, contrôleurs d'office. Le maréchal de Bellefonds sert la reine. Les cent Suisses de la garde sont chargés de porter les viandes aux tables, sous les ordres d'un maître d'hôtel par table, et les valets de pied et pages du roi et de la reine s'affairent autour de celles dressées sous les tentes.

Tortue et gelée bleue

On imagine la beauté de ce spectacle où rien n'est laissé au hasard, y compris les superbes costumes chamarrés arborés par les personnes qui servent et l'abondance du menu : cinq services de cinquante-six plats chacun. Les potages les plus fins abondent : écrevisse, pigeonneau, oison aux pois verts, tortue, poulet aux asperges, etc. Des dizaines de pâtés variés les entourent : sanglier, caille, bécasse, canard, perdrix, alouette, poulet d'Inde (notre dinde), lapereau, blanc de

chapon sucré, moelle, etc. Diverses entrées accompagnent le tout, dont de nombreux ragoûts : perdrix en ragoût, cochon en ragoût, longe de chevreuil en ragoût, etc. Le service des rôts comprend à peu près tout ce qui peut être servi de mieux à cette saison : faisan, chapon gras, sarcelle, faon, oie sauvage, ortolan, cerf, poulet de grain, etc. Nombre de rôts sont également farcis. Ils sont servis en même temps que toutes sortes de salades : anchois, agrumes, perce-pierre (salade verte) et que des sauces fines et variées. Les entremets sont abondants : pâtés, jambons en ragoût, gelées (verte, de corne de cerf, rouge, jaune, violette, bleue), blanc-manger, ramequins d'oignons, pâtes d'amande, pâtes de citron, beignets de moelle, beignets de pommes, ris de veau frits, langues de mouton sur le gril, rognons de bélier, asperges à la sauce blanche, champignons farcis, foie gras, etc. Les mélanges salé-sucré ne choquent personne puisqu'ils sont tout à fait courants à l'époque... Les desserts ne sont pas en reste, les pâtissiers et confiseurs de Versailles faisant merveille pour échafauder toutes sortes de pâtes confites, confitures sèches, et confectionner les pâtisseries les plus fines. Massepains, talemouses, tourtes de « franchipane », « chossons de fruits crus » et liqueurs variées sont servis à des courtisans qui ne savent plus où donner de la fourchette... Comment pouvaient-ils avaler tout cela se demande-t-on avec stupeur en voyant s'allonger la liste des plats ? S'ils mangeaient beaucoup, nos ancêtres ne goûtaient cependant pas à tous ces plats, ils seraient morts d'indigestion. Chacun se servait de ce qui se trouvait à sa portée, et surtout selon son goût, perpétuant l'adage antique « Des goûts et des couleurs il ne faut point disputer ». Ce qui faisait tout de même un nombre de plats honorable, mais dont on se contentait souvent de tester la saveur. Il eut été inconvenant de reprendre trois fois du pâté de sanglier, sous prétexte que c'était là son plat favori. Les règles de politesse ont cependant quelque peu évolué depuis le Moyen Âge, et l'on peut se permettre, à l'occasion, de réclamer un plat qui ne se trouve pas à côté de son assiette. À condition de le demander avec les égards qui conviennent à la personne se trouvant à portée du plat ou de préférence à un valet, et surtout à condition que cela reste exceptionnel. Il ne serait pas convenable de demander trois fois de suite à mademoiselle d'Estrées de passer le ragoût de chevreuil, les ortolans rôtis ou la tourte d'épinards au sucre...

Le festin se termine, mais la fête ne fait que commencer. Le roi se lève, et entraîne ses illustres invités et la cour dans la célèbre salle de marbre du château, où a lieu un bal magnifique, suivi d'un spectacle d'illuminations dans les jardins du palais, et d'un feu d'artifice où se mêlent le feu et les jeux d'eaux. Le tout en musique bien sûr. « Quelque image que j'ai tâché de donner de cette belle fête, j'avoue qu'elle n'est que très imparfaite », nous dit l'historiographe André Félibien[2] qui, grâce à ses relations détaillées, a permis ce récit...

(1) « La Maison de Louis XIV », 1702. Extrait de Trabouillet, L. (éd.), L'État de la France, contant tous les Princes, Ducs & Pairs, & Maréchaux de France : les Évêques, les Juridictions du Roïaume ; les Gouverneurs des Provinces, les Chevaliers des Ordres du Roy, &c. (...), Paris, Charles Osmont, 1702, 3 vol.; vol. 1, p. 15-668. Édité en ligne par C. zum Kolk dans le cadre du projet "Curia", Centre de recherche du château de Versailles, 2010. http://chateauversailles-recherche.fr/curia/documents/roi1702.pdf.

(2) « Relation de la feste donnée à Versailles le 18 juillet 1668 », A. Félibien

CHAPITRE TROIS

Petite leçon de maintien à la cour

Si en cuisine l'organisation est quasi militaire, à table aussi, le hasard n'a pas sa place. Chaque courtisan doit connaître l'étiquette sur le bout des doigts car le moindre faux pas fait l'objet de longs commentaires, parfois relayés dans le magazine « people » de l'époque, le « Mercure Galant », un genre de « Voici » mâtiné de « Points de Vue » ou de « Paris Match »... Il faut bien s'occuper ! Car malgré les chasses, le théâtre, les bals, les fêtes ou les soirées d'appartement, on s'ennuie à Versailles. Scruter les membres de la cour est donc un exercice auquel chacun s'adonne volontiers, même à table. On ne se sert que dans les plats qui se trouvent à portée de main. On peut toutefois demander à un serviteur d'apporter un mets qui se trouve plus loin mais il est mal vu de le faire à plusieurs reprises. Il est aussi inconcevable de se servir avant qu'un convive de plus haut rang n'ait pu le faire... On ne touche pas un poisson avec le couteau sauf s'il est en croûte, certains petits mets se prélèvent avec la main, d'autres exclusivement avec une cuillère.

« Il ne faut pas ronger les os, ni les casser ou secouer pour en avoir la mouelle » explique Courtin dans « L'Office et la Bouche ». On insiste à l'époque pour imposer l'usage de la fourchette afin de ne pas se salir les doigts, ce qui, toujours selon Courtin, « vous oblige à deux ou trois autres indécences. L'une est d'essuyer fréquemment vos mains à votre serviette, et de la salir comme un torchon de cuisine, en sorte qu'elle fait mal au cœur à ceux qui la voyent porter à la bouche pour vous essuyer. L'autre est de les essuyer à votre pain, ce qui est encore très mal propre ; et la troisième de vous lécher les doigts, ce qui est le comble de l'impropreté. »


MERCVRE
GALANT
JUILLET, 1702.

LEs grandes & surprenantes actions du Roy donnent toujours une juste occupation aux Muses. Ce Monarque est le premier qu'on ait appellé le Heros de toutes les saisons. Lui pouvoit

A iij

©BNF

Le roi est la première victime du cérémonial qu'il a instauré. Lors du grand couvert par exemple, il se passait presque huit minutes entre le moment où le souverain manifestait son désir de boire et celui où il trempait les lèvres dans son verre. Heureusement, Louis XIV est plus gros mangeur que buveur, comme le souligne l'écrivain italien Primi Visconti (1648-1713) : « Le roi est si flegmatique que pendant ses repas, il ne boit que deux ou trois fois, bien qu'il mange beaucoup. »

Les courtisans ou riches contemporains de Louis XIV étaient priés de respecter certaines règles de comportement. Voilà un mode d'emploi d'époque, une sorte d'interview d'expert, retranscrite avec son orthographe originelle :

« *Comment doit-on se moucher lors qu'on est à table ?*

Il faut se couvrir avec la serviette
et se cacher autant qu'on le peut sans

se moucher avec son mouchoir
à découvert.
Que faut-il faire, après s'être mouché ?
Il faut plier proprement son mouchoir et le cacher sans regarder de qui est sorti de son nez : cette manière d'agir fait mal au cœur...
En quel temps faut-il se netoïer les dens ?
Il faut les netoïer principalement tous les matins et ensuite des repas, mais il ne faut pas les netoïer devant le monde ni à table...
Étant à table, peut-on cracher sur son assiette des noïaux de prunes ou de cerises ?
Non, il faut les recevoir de la main gauche à demi fermée et les mettre sur son assiette...
Quand doit-on ne pas se découvrir ?
Il n'ostera point le chapeau à table, hormis s'il survenoit quelque personne, qui méritoit beaucoup d'honneur, si une personne de grande qualité bûvoit à sa santé et si elle lui présentoit quelque chose.
Estant à table, s'il y a une personne de grande qualité, qui soit sans chapeau pour sa commodité, doit-on donner le sien à un laquais pour demeurer découvert pendant le repas ?
Ce seroit agir trop familièrement. Il doit alors demeurer couvert par respect...
Avant que de se mettre à table, doit-il quitter l'épée pour la placer sur quelque siège ?
Non, mais il la doit tenir derrière lui, ou au moins à costé, en sorte qu'elle n'incommode personne et qu'elle n'approche pas des jupes ou des tabliers des femmes qui sont à table...
À quoi se servira-t-il de sa serviete ?
La serviete ne doit servir qu'à essuïer la bouche, les doigts, le cousteau, la cuiller et la fourchette... Il est indécent de s'en servir pour se frotter le visage, pour se moucher, pour netoïer les assiettes ou les plats et pour se frotter les dens.

(D'après le « Traité de la Civilité nouvellement dressé d'une manière exacte et méthodique et suivant les règles de l'usage vivant », Lyon, 1685.)

Mais il arrive, apparemment, que l'on s'amuse lorsque l'on a la chance d'approcher la table royale... Le duc de Luynes en témoigne : « Dans les soupers de Louis XIV avec les princesses et des dames à Marly, il arrivait quelquefois que le roi, qui était fort adroit, se divertissait à jeter des boules de pain aux dames et permettait qu'elles lui en jetassent toutes. Monsieur de Lassay, qui était fort jeune et n'avait encore jamais vu ces soupers, m'a dit qu'il fut d'un étonnement extrême de voir jeter des boules de pain au roi, non seulement des boules, mais on se jetait des pommes, des oranges. On prétend que Mademoiselle de Viantais, fille d'honneur de Madame la princesse de Conti, fille du roi, à qui le roi avait fait un peu de mal en lui jetant une boule, lui jeta une salade tout assaisonnée. » Cela ressemble un peu à nos souvenirs de cantine...



« Le Déjeuner de jambon. Hommes de la noblesse partageant un dîner de charcuterie ». Peinture de Robert Levrac Tournieres (1667-1752), XVIIIe siecle. Versailles, Musee Lambinet. ©Photo Josse/Leemage

CHAPITRE QUATRE

Louis XIV, histoire d'un grand appétit...

Aussi étrange que cela puisse paraître à notre époque, où il convient au sommet de l'État de montrer que l'on est économe et modeste, il est à l'inverse stratégique pour Louis XIV et le rayonnement de la France de « paraître», et de vivre dans l'abondance. Les plaisirs royaux avaient au Grand Siècle une justification politique. Louis XIV expliquait ainsi lui-même la nécessité « d'étaler ses richesses » dans un ouvrage destiné au Dauphin : « tous nos sujets, en général, sont ravis de voir que nous aimons ce qu'ils aiment, ou à quoi ils réussissent le mieux. Par là nous tenons leur esprit et leur cœur, quelquefois plus fortement peut-être, que par les récompenses et les bienfaits ; et à l'égard des étrangers, dans un État qu'ils voient florissant d'ailleurs et bien réglé, ce qui se consume en ces dépenses qui peuvent passer pour superflues fait sur eux une impression très avantageuse de magnificence, de puissance, de richesse et de grandeur, sans compter encore que l'adresse en tous les exercices du corps, qui ne peut être entretenue et confirmée



« Louis XIV et Molière : le roi Louis XIV (1638-1715) et Jean-Baptiste Poquelin dit Molière (1622-1673) à table devant les courtisans. »
Peinture de Jean Auguste Dominique Ingres (1780-1867), 1857.
Paris Comédie-Francaise. ©Photo Josse/Leemage

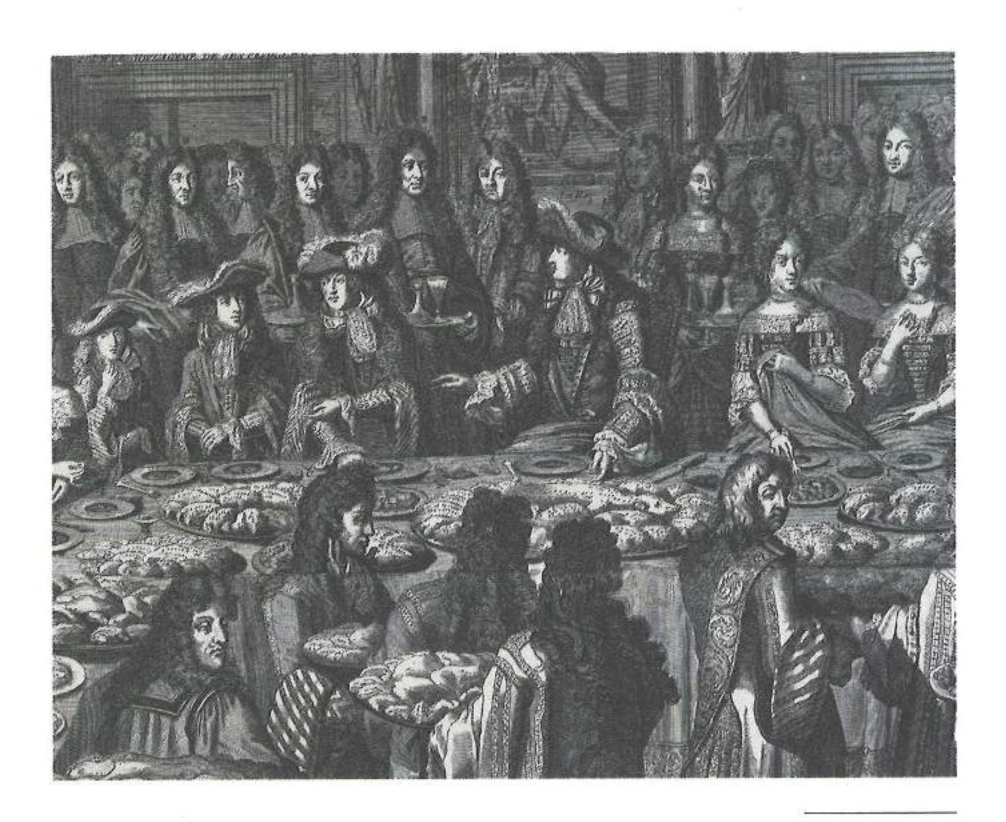
que par-là, est toujours de bonne grâce, à un prince, et fait juger avantageusement par ce qu'on voit, de ce qu'on ne voit pas... »[1]. La table est donc, comme le reste de ses occupations, destinée à montrer l'étendue de son pouvoir... Et donc de son insatiable faim ! Le Roi-Soleil a grand appétit, de pouvoir bien sûr, d'architecture bien sûr, d'art bien sûr. Mais il a aussi grand appétit tout court. Sa belle-sœur, la célèbre princesse Palatine, s'en étonne après l'avoir vu manger « quatre assiettes pleines de potages différents, un faisan entier, une perdrix, une grande assiette de salade, deux grandes tranches de jambon, du mouton au jus et à l'ail, une assiette de pâtisseries, et puis encore des fruits et de la confiture ».[2] Pourquoi une telle voracité ? Si l'on s'avise d'y réfléchir en s'appuyant sur le savoir psychanalytique d'aujourd'hui, on trouve sans doute des explications faciles : manger beaucoup pour se rassurer, se protéger de la dureté du monde, se remplir de l'amour dont on manque, etc. Nous oublions peut-être un peu vite l'importance du contexte, et surtout le mode de vie de nos ancêtres, fussent-ils rois. La sédentarité, malheureusement si commune à nos vies coupées de la nature et source de tant de maux dont une obésité galopante, n'est pas de mise au XVIIe siècle, surtout dans la vie d'un roi. On marche beaucoup, on a souvent trop froid ou trop chaud, on monte à cheval, on chassait des heures durant, qu'il pleuve, qu'il neige ou qu'il vente. Louis XIV est extrêmement actif physiquement, et extrêmement mobilisé intellectuellement bien sûr. C'est aussi un grand amoureux, qui l'a oublié ? Sa dernière épouse, Mme de Maintenon, se plaint encore des assauts intimes du roi alors que celui-ci a plus de 70 ans. L'homme a faim de tout.

Mais avoir faim est compliqué lorsque l'on est le Roi-Soleil. Tout est réglé d'avance, avec un scénario immuable... Les horaires des repas royaux sont à peu près invariables. Le roi se lève à huit heures, puis il déjeune. Il dîne ensuite à treize heures, puis soupe à vingt-deux heures (un horaire particulièrement tardif puisque la plupart de ses sujets soupent entre dix-huit et vingt heures en fonction des saisons).

Des repas mis en scène

Rien n'est simple, ni rapide. Le lieu tout d'abord : il n'y a pas de salle à manger (elle n'apparaît dans les familles favorisées qu'au XVIIIe siècle). On dresse la table (tréteaux et nappes) dans différentes pièces selon que le roi mange « au petit couvert » ou « au grand couvert ». Le petit couvert est plus « simple », qu'on en juge : « Lorsque le Roy dîne à son petit couvert : dans sa Chambre, un Valet de Chambre présente à Sa Majesté le fauteüil, derriére lequel il se tient. Le Grand Chambélan ou le Premier Gentil-homme de la Chambre sert le Roy à table. Le Prince le plus qualifié présente au Roy la premiére serviette moüillée avant le repas, & la seconde serviette moüillée aprés le repas. Et dans le moment que S. M. se léve de table, le Valet de Chambre retire le fauteüil. »

Les repas sont préparés loin de là, dans les cuisines du Grand Commun, du Petit Commun ou de la cuisine du roi, puis transportés, sur plusieurs centaines de mètres, jusque sur les lieux où sont dressées les tables. Ce qui fait plusieurs centaines de mètres. Autant dire qu'au château, on mange rarement chaud ! L'or pur de la vaisselle royale n'y change rien. Louis XIV, malgré l'abondance des domestiques, les multiples précautions et une pause « ré-



*« Banquet avec Louis XIV », XVII*e *siècle,*
Paris, Bibliothèque des Arts décoratifs ©DeAgostini/Leemage

chauffoir » lors du transfert, ne risque pas de se brûler les doigts lors de ses « couverts ». Il ne fait pas bon non plus avoir soif pendant le repas, il est inconcevable d'avoir un verre simplement devant soi. Voilà comment cela se passe : « Celui qui sert d'Échançon, lorsque le Roy a demandé à boire, aussi-tôt crie tout haut, À boire pour le Roy ; fait la révérence à Sa Majesté, vient au buffet prendre des mains du Chef d'Echançonerie-bouche la soucoupe d'or garnie du verre couvert, & des deux caraffes de crystail, pleines de vin & d'eau, puis revient précédé du Chef & suivi de l'Aide du Gobelet-Echançonerie-bouche. Alors étans tous trois arrivez à la table du Roy, ils font la révérence devant le Roy, le Chef se range de côté, & le Gentil-homme-Servant verse des caraffes un peu de vin & d'eau dans l'essay ou petite tasse vermeil

doré, que tient le chef du Gobelet. Puis ce Chef de Gobelet reverse la moitié de ce qui lui a été versé, dans l'autre essay ou petite tasse de vermeil qui lui est présenté par son Aide. Pour lors ce même Chef de Gobelet fait l'essay. & le Gentil-homme-Servant se tournant vers le Roy le fait aprés, aïant remis entre les mains dudit Chef de Gobelet la tasse avec laquelle il a fait essay, & ce Chef les rend toutes deux à l'Aide. Vous remarquerez que ces deux petites tasses sont aussi appellées des Essais. L'essai fait à la vûë du Roy de cette sorte, le Gentil-homme-Servant fait encore la révérence devant Sa Majesté, lui découvre le verre, & lui présente en même temps la soucoupe, où sont les caraffes. Le Roy se sert lui-même le vin & l'eau, puis aïant bû & remis le verre sur la soucoupe, le Gentil-homme-Servant reprend la soucoupe avec ce qui est dessus, recouvre le verre, fait encore la révérence devant le Roy, ensuite il rend le tout au même Chef d'Echançonnerie-bouche, qui le reporte au buffet. »[3]
Du côté des menus, le Roi-Soleil, comme tout un chacun, a ses préférences. Les petits pois notamment, déclenchent son enthousiasme, et celui de la cour du coup, toujours prompte par flagornerie, à adopter les goûts royaux. On les cuisine de mille manières, et lorsque la saison n'était pas favorable, on va jusqu'à déguiser les asperges en petits pois… Mme de Sévigné s'en étonne même : « Le chapitre des pois dure toujours. L'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé, et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quelques jours. Il y a bien des dames qui, après avoir soupé avec le roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion. C'est une mode, une fureur. »[4]

Louis XIV engloutissait également moult volailles et pâtés, appréciait le concombre, l'aubergine. Heureusement, en matière de sucrerie, les fruits avaient sa préférence (notamment les fraises, que l'on cultivait hors-saison) et les poires. Pour les boissons, elles sont variées, et servies selon l'heure des repas. Eau et vin pour le dîner et le souper, orangeade, café et chocolat pour les collations diverses. Au déjeuner (notre petit déjeuner à nous), on prend du bouillon, parfois même du vin coupé d'eau. On raconte souvent que le Roi-Soleil aimait le champagne. Mais il y a confusion : le vin servi à sa table provient très souvent de la région champenoise, mais il est rouge et ne mousse pas. Et on le coupe d'eau avant de le boire, comme il est de coutume à l'époque (et jusqu'au début du XXe siècle). Il a fallu attendre le règne de son successeur, Louis XV, pour voir le champagne, tel que nous le connaissons, régner en maître à la table royale.

Service jour et nuit

Le roi, ne se contente pas des repas « officiels ». Pour prévenir un éventuel « petit creux », chaque soir, une collation, préparée au dernier moment dans les cuisines du roi, est déposée par les officiers du roi à son « petit coucher ». Poulet froid, vin, eau, pain, préalablement disposés devant le valet de chambre qui goûte également les mets, sont à la disposition du souverain. En cas de petite faim nocturne, il demande donc à son premier valet de le servir. Ce qui, d'après les écrits, est… fréquent. Insatiable, le roi dispose également, à tout moment de la journée entre les repas, d'un encas préparé par l'office de l'échansonnerie et de la paneterie bouche. Le résultat :

le roi mange trop, et mal, comme beaucoup de ses contemporains. La nourriture, prise en excès, abîme le corps. C'était bien sûr déjà le cas au XVIIe siècle, et Louis XIV a souffert de nombreuses pathologies liées à la nature de sa nourriture mais aussi aux quantités absorbées. Ses problèmes digestifs n'étaient un secret pour personne : « Les indigestions dégoûtantes du Roi s'accompagnaient presque toujours de tels orages des voies digestives que Sa Majesté se voyait contrainte de quitter à l'improviste, tantôt son conseil, tantôt le salon de Mme de Maintenon, tantôt la famille d'Angleterre et fort souvent la table ; parfois même elle ne trouvait pas le temps de se déchausser ; ou bien elle se levait toute endormie, tant l'habitude était devenue impérieuse et pour ainsi dire de seconde nature. »[4] Ses médecins s'en inquiétaient, tenant jour après jour le journal de bord de la vie digestive du roi. Ce qu'il mangeait, combien de fois il allait à la selle, à quoi ressemblait chaque selle... Rien n'est épargné au lecteur de ces pages, destinées il est vrai au départ au seul entourage médical de Sa Majesté, et non au voyeurisme de ses descendants. En voilà un aperçu : « Sa Majesté se sentant plus pleine qu'à l'ordinaire, et se trouvant de temps à autre la tête un peu chargée, se résolut à se purger, selon sa bonne coutume, pour prévenir le mal. Le onzième de janvier, le roi prit, en se couchant, un lavement avec deux onces de manne, une once de lénitif, trois onces de miel violat, et deux onces d'amandes douces, le tout dissout dans une décoction d'orge et de graines de lin. Duquel il vida un plein bassin d'excréments. Le lendemain, il prit son bouillon purgatif à l'ordinaire, avec trois écus de séné, deux onces de manne, crème de tartre et cristal-minéral, de chacun le poids d'un écu, et cinq grains de scammonée mise en poudre avec un peu de sucre et dissoute dans le bouillon, dont l'opération fut si heureuse qu'il vida non seulement une grande quantité d'excréments mais encore beaucoup de glaire, bile et sérosités et fut dix fois à la selle avec bien de la satisfaction... »[5]
Mais trêve de réalités peu agréables... Le Roi-Soleil reste le monarque qui a permis à une nouvelle gastronomie de gagner ses lettres de noblesse. Partout, il recherche la perfection. En témoigne sa postérité...

(1) Mémoires pour l'instruction du Dauphin, Louis XIV, 1660
(2) Mémoires, Princesse Palatine
(3) « La maison de Louis XIV », 1683. Extrait de Nicolas Besongne, L'État de la France où l'on voit tous les princes, ducs et pairs, maréchaux de France, et autres officiers de la couronne (...), Paris, 1683, éd. A. Besongne, 2 vol. ; vol. 1, p. 11-407. Édité en ligne par C. zum Kolk dans le cadre du projet "Curia", Centre de recherche du château de Versailles, 2009. http://chateauversailles-recherche.fr/curia/documents/roi1683.pdf
(4) Lettre de Mme de Sévigné en 1696
(5) Journal de Santé du Roi

CHAPITRE CINQ

De la dure tâche de se nourrir quand on vit à la cour...

Si Versailles compte près de deux cent trente appartements, aucun n'est pourvu de cuisine, à de très rares exceptions près (comme celui de la duchesse de Saint-Simon). Ceci expliquant cela, les cuisines « clandestines » fleurissent dans les logements des courtisans, créant de lourdes nuisances (odeur, fumée) et des risques d'incendie. Mais ne rêvons pas trop... La vie au château de Versailles est moins dorée que les fictions ne le laissent croire. Entre les frais de toilette exorbitants pour briller à la cour, l'achat de charge pour y rester ou encore les dépenses de domesticité, les courtisans se ruinent. Il faut également se nourrir (ainsi que sa famille). On se démène pour être invité à l'une des tables des privilégiés à qui la couronne alloue un budget spécial (tables d'honneur du grand maître de la Maison du roi, du grand chambellan ou encore du premier maître d'hôtel). On se bouscule aussi aux soirées d'appartement du roi où sont dressés de généreux buffets qui offrent de quoi combler la faim des courtisans délaissés. Ceux-ci ont aussi la chance de profiter à la belle saison de buffets « surprise »... La collation est en effet assez répandue dans les demeures aristocratiques et bien sûr à la cour. Elle consiste en plusieurs buffets artistiquement disposés et installés dans les jardins, au creux d'une cache de verdure. On la découvre au détour d'une allée lors de la promenade. Servie en fin d'après-midi, elle ne comporte que des plats froids : viandes, pâtés, salades, gelées, fruits et pâtisseries. Elle précède souvent un spectacle, suivi ensuite d'un souper. Les beaux jours passés, la tâche devient plus compliquée. Il faut alors se débrouiller pour acheter les « restes » (nombreux) des repas royaux vendus aux alentours par des traiteurs improvisés mais autorisés, ou se rendre chez les cabaretiers qui s'installent en nombre en ville depuis que la cour est à Versailles. On fait ensuite réchauffer les plats sur des

« réchauffoirs » installés sans autorisation dans les logements du château. Dernière solution, cuisiner… clandestinement ! Quoi qu'il en soit, le sort des courtisans est nettement plus enviable que celui des domestiques subalternes. Car plus on descend dans la hiérarchie, plus l'on dépend des « restes » laissés par ceux qui occupent un rang plus élevé. Le petit personnel a donc souvent le ventre vide, et les vols de nourriture sont par conséquent monnaie courante dans les cuisines.



« Illustration d'un dîner royal ». Published in Systematischer Bilder-Atlas zum Conversations-Lexikon, Ikonographische Encyklopaedie der Wissenschaften und Kuenste (Brockhaus, Leipzig) in 1844. ©Getty Images





« Collation donnée dans le petit parc de Versailles ». Estampes 1678 ©BNF

CHAPITRE SIX

Vatel, l'inutile sacrifice

Il est dimanche 26 avril (1671) mais ceci n'est pas une lettre, c'est une relation que vient de faire Moreuil, à votre intention, de ce qui s'est passé à Chantilly touchant Vatel... Le roi arriva jeudi au soir ; la chasse, les lanternes, le clair de lune, la promenade, la collation dans un lieu tapissé de jonquilles, tout cela fut à souhait. On soupa : il y eut quelques tables où le roti manqua, à cause de plusieurs dîners où l'on ne s'étoit point attendu. Cela saisit Vatel ; il dit plusieurs fois : "Je suis perdu d'honneur ; voici un affront que je ne supporterai pas..." Il dit à Gourville : "La tête me tourne, il y a douze nuits que je n'ai pas dormi ; aidez-moi à donner des ordres..." Gourville le soulagea en ce qu'il put. Ce roti qui avoit manqué, non pas à la table



« Portrait de Francois Vatel » (1631-1671). Dessin de Ewa Klos
©Ewa Klos/Leemage

du Roi, mais aux vingt-cinquièmes, lui revenoit toujours à la tête. Gourville le dit à Monsieur le Prince. Monsieur le Prince alla jusqu'à sa chambre et lui dit : "Vatel, tout va bien, rien n'étoit si beau que le souper du Roi." Il lui dit : "Monseigneur, votre bonté m'achève ; je sais que le rôti a manqué à deux tables" – "Point du tout, dit Monsieur le Prince, ne vous fâchez point, tout va bien." La nuit vient : le feu d'artifice ne réussit pas, il fut couvert d'un nuage ; il coutoit seize mille francs. À quatre heures du matin, Vatel s'en va partout, il trouve tout endormi un petit pourvoyeur qui lui apportoit seulement deux changes de marée ; il lui demanda "Est-ce là tout ?". Il lui dit "Oui Monsieur." Il ne savoit pas que Vatel avoit envoyé à tous les ports de mer. Il attend quelques temps ; les autres pourvoyeurs ne viennent point ; sa tête s'échauffoit, il croit qu'il n'aura point d'autre marée ; il trouve Gourville et lui dit : "Monsieur, je ne survivrai pas à cet affront-ci ; j'ai de l'honneur et de la réputation à perdre..." Gourville se moqua de lui. Vatel monte à sa chambre, met son épée contre la porte, et se la passe au travers du cœur ; mais ce ne fut qu'au troisième coup, car il s'en donna deux qui ne furent pas mortels : il tombe mort. La marée cependant arrive de tous côtés ; on cherche Vatel pour la distribuer ; on va à sa chambre ; on heurte, on enfonce la porte ; on le trouve noyé dans son sang ; on court à Monsieur le Prince qui faut au désespoir... »[1]



Mais qui était donc le mystérieux Vatel ? Brillant cuisinier, maître d'hôtel hors pair, gestionnaire sans reproche, Vatel a tous les dons. Il manque un peu de chance parfois... Rentré au service de Fouquet comme écuyer de cuisine en 1653, il doit fuir après la disgrâce de son célèbre maître, en 1661. C'est lui qui est le génial organisateur du banquet « fatal », celui qui achève d'exaspérer le jeune Louis XIV par sa magnificence et le luxe des lieux. Cet homme, d'un naturel que l'on dit anxieux, se retrouve alors indésirable, alors que d'autres, également au service de Fouquet, comme Le Brun ou Le Vau, retrouvent vite la lumière auprès du roi. Apparemment, Vatel en sait trop, il est trop au fait des secrets d'une fortune que Fouquet a, officiellement, dérobée au trésor royal. Le voilà donc en fuite, on le suppose en Angleterre, on ne sait pas vraiment. Il ne réapparaît qu'en 1664, au château de Chantilly, où il officie pour le prince de Condé, grand personnage de la cour et héros de la Fronde, auquel Louis XIV avait fini par pardonner sa trahison. Il fait merveille à Chantilly, où les festins et les invités prestigieux se succèdent. C'est justement

(1) Lettre de Mme de Sévigné à sa fille Mme de Grignan (1671)
Illustration : Menu concocté par Vatel du diner donné en l'honneur de Monsieur le Duc de Bourgogne le 20 juillet 1708.

là, en 1671, que le prince invite la cour à séjourner trois jours dans son château, là que le drame se noue. Le maître d'hôtel se démène, organise, s'épuise. Il en perd le sommeil. On le dit aussi triste d'une peine de cœur. Les ingrédients du drame sont là… Le jeudi 23 avril, alors que le lendemain est jour maigre et que la viande est interdite, il manque du poisson. La marée n'arrive pas. L'homme est à bout de résistance, et incapable d'affronter ce qu'il juge être un échec impardonnable. Il se suicide avec son épée. Il a 40 ans et il ne saura jamais qu'il est mort pour un quart d'heure de retard… La cour n'est pas d'un naturel magnanime et ne se laisse pas distraire par le suicide de ce maître d'hôtel pourtant respecté. On s'arrange pour mettre le corps de Vatel sur une charrette et on l'emmène vers un village voisin pour y être enterré. Tout s'arrange en quelques heures, comme l'écrit joyeusement la marquise de Sévigné en terminant sa lettre : « Gourville tâcha de réparer la perte de Vatel; elle fut réparée : on dîna très-bien, on fit collation, on soupa, on se promena, on joua, tout était parfumé de jonquilles, tout était enchanté. » On n'était guère sentimental à la cour…



« Le suicide de Francois Vatel, cuisinier de Condé »
Gravure en couverture de « La Cuisine des familles » n°3 du 9 juillet 1905.
Ce recueil hebdomadaire de recettes de cuisine s'etait fait une specialité de couvertures à prétention historique, accrocheuses et spectaculaires.
©Gusman/Leemage

Les recettes



Petits beignets au fromage

L'ART DE BIEN TRAITER, L.S.R.

« Il faut delayer des petits fromages à la crefme avec du lati, peu de vin blanc, fel menu, fleur de farine, jaunes d'œufs, battés bien le tout enfemble, & en faites une pafiée entre deux, ny trop claire, ny trop épaiffe, ajoütés-y de l'eau rofe, du fucre, ou autre fenteur agreable, faites fondre faindoux, & quand il fera bien & raifonnablement chaud, faites vos baignets de telle groffeur, maniere & figure qu'il vous plaira, & prenez bien garde de les brûler en les retournant, ou avec l'écumoire, ou un petit bafton pointu le plus propre qu'il fe pourra, fur tout qu'on les laiffe bien égoutter, & les dreffés en pyramide, picqués chacun de petites tranches de citron confit, ou orangeates, rapées deffus quantité de fucre, & les enrofés d'eau de fleur d'orange, garniffés de citron grenelé, fleurs & grenade.»

POUR 4 PERSONNES • Préparation 20 min | Cuisson 10 min

Ingrédients :
2 jaunes d'œuf | 300 g de fromage frais type St Môret | 10 cl de lait
200 g de farine tamisée | 5 cl de vin blanc sec | 1 c. à soupe d'eau de rose (qualité alimentaire)
2 pincées de levure chimique | Huile de friture (ou saindoux)
Fleurs cristallisées | Sucre | Sel

Verser la farine, la levure et 3 pincées de sel dans une jatte. Incorporer les jaunes d'œuf préalablement fouettés. Écraser le fromage frais en l'allongeant avec le lait, le vin et l'eau de rose. Mélanger les deux préparations en travaillant la pâte jusqu'à l'obtention d'une texture homogène (qui doit être un peu épaisse).

Chauffer un fond de 3 cm d'huile ou de saindoux dans une sauteuse. Prélever des cuillerées à café bombées de pâte et les verser au fur et à mesure dans l'huile. Faire dorer par fournée environ 3 minutes en tournant les beignets pour qu'ils colorent uniformément.

Saupoudrer de sucre (ou de sel selon la préférence). Disposer en pyramide et décorer par exemple, de fleurs cristallisées (violettes, fleurs de cerisier, citronnier) ou de pétales frais, et de tranches de citron confites.



Concombre en salade

LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE, NICOLAS DE BONNEFONS

« Pour les fallades, il les faut choisir tendres avant que les graines ayent aucune dureté, les peler, & ôter beaucoup du blanc, puis les trencher en roëlles bien deliées, & les poudrer de fel en fuffifante quantité, y mettre aussi une ciboule piquée de trois ou quatre clouds de girofle, & les laiffer ainfi tremper dans leur eau au moins douze heures, les retournant parfois pour les confire mieux, puis les retirer de leur fauce, les égoutter, & y mettre de l'huile, du vinaigre & fort peu de poivre. »

POUR 6 PERSONNES • Préparation 10 min | Marinade 12 heures

Ingrédients : 4 petits concombres fermes fraîchement cueillis
2 ciboules (ou 2 oignons nouveaux) | 3 clous de girofle | 3 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre de vin vieux | 1 poignée de gros sel | Poivre

---

Peler les concombres, les tailler en tronçons de 3 cm environ. Verser dans un saladier, ajouter les ciboules avec leurs tiges coupées, les clous de girofle, le gros sel et mélanger. Laisser mariner au frais pendant 12 heures en remuant à trois reprises au moins.

Rincer, égoutter et sécher les concombres. Les assaisonner avec une vinaigrette composée d'huile d'olive, de vinaigre de vin vieux et de poivre.

Foie gras cuit sous les cendres

Le vrai cuisinier françois, La Varenne

« Il faut le barder de lard, & le bien affaifonner de fel, poivre, clou battu & un bouquet fort petit, puis l'enveloper avec quatre ou cinq feuilles de papier, & le mettre cuire dans les cendres comme un coing. Eftant cuit, prenez garde de perdre la fauce en le remuant ; ôtez les feüilles de deffus, & le fervez avec celles de defffous fi vous voulez, ou fur une affiette. »

POUR 6 PERSONNES • Préparation 15 min I Cuisson 40 min

Ingrédients : 1 foie gras de canard dénervé I 200 g de barde de lard
2 feuilles de laurier I 6 brins de thym I 3 clous de girofle pilés
1 c. à café de fleur de sel I ½ c. à café de poivre blanc moulu

---

Mélanger les épices et en frotter les lobes de foie gras de tous côtés. Filmer et remettre au frais.

Couper de larges carrés dans du papier sulfurisé. Superposer 4 épaisseurs de papier sur une grande feuille d'aluminium.

Préparer un lit de cendres bien chaudes (sans braises vives). Tapisser les feuilles de papier de barde de lard, y déposer le foie, ajouter le thym et le laurier et refermer soigneusement. Déposer le foie gras sur les cendres et le recouvrir entièrement. Répartir quelques braises par dessus et laisser cuire 40 minutes pour un foie mi-cuit.

Placer la papillote sur le plat de service, retirer le papier d'aluminium et ouvrir les feuilles suivantes sans les ôter. Servir avec des tranches de pain grillées au feu de bois.



Tourte d'herbes

LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE, NICOLAS DE BONNEFONS

« Il faut prendre des épinards, poirée, arroche, & autres herbes semblables ; les éverdumer (c'est à dire les faire un peu parboüillir dans l'eau) puis les tirer, les mettre égouter, les bien hacher sous les couteaux, & y ajouter le bœure, les œufs, la crème en farce, ou pate de maccaron, l'écorce de citron & l'épice comme à la tourte de moele ; faire tout cuire ensemble dans un poelon, retournant souvent avec la cueillère crainte de bruler, puis vuider cette farce dans un plat pour refroidir ; pendant quoy, vous foncerez la tourte de pâte de feüilletage, l'enjoliverez, cuirez & glacerez. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 20 min I Cuisson 1 h 10 min

Ingrédients :

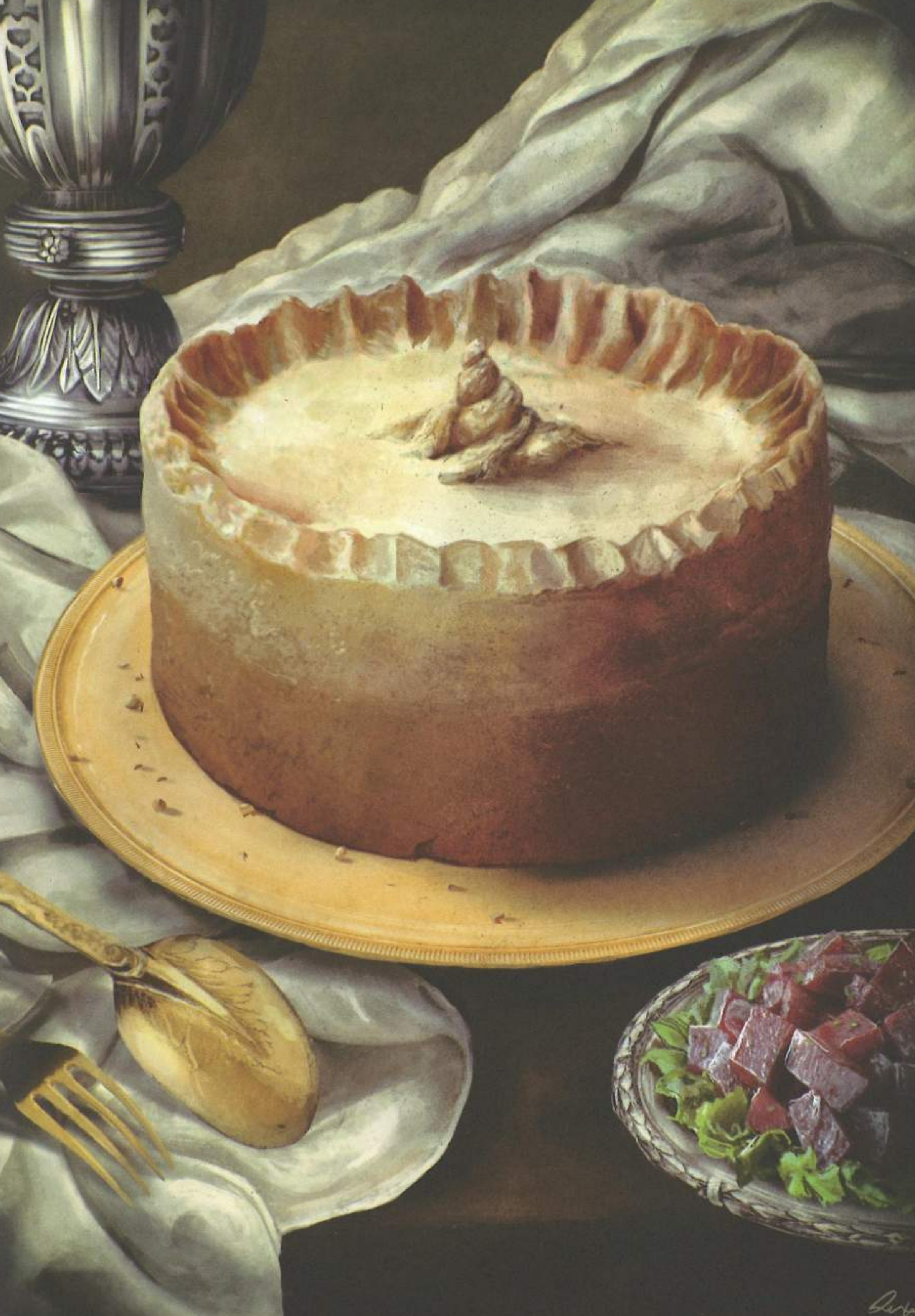
500 g de jeunes feuilles d'épinards I 500 g de feuilles d'arroche
500 g de cardes de poirée (bette) I 100 g de feuilles de betterave (ou de salade mêlée)
2 c. à soupe d'herbes fraîches ciselées (persil, marjolaine, estragon)
2 œufs I 200 g de crème fraîche épaisse I 20 g de beurre
350 g de pâte feuilletée I 100 g d'amandes en poudre I 2 c. à soupe de farine
3 pincées de muscade râpée I Sucre glace I Sel et poivre

Séparer les feuilles des cardes de poirée. Émincer les cardes et plonger dans de l'eau bouillante salée. Après 10 minutes de cuisson, ajouter les feuilles d'épinards, d'arroche, de bette et de betterave. Laisser cuire 5 minutes et verser dans une passoire. Saler, mélanger et laisser égoutter 15 minutes.

Hacher grossièrement les légumes égouttés. Ajouter les herbes ciselées. Chauffer le beurre dans une sauteuse et y faire revenir tous les légumes avec les herbes 5 minutes sur feu doux en remuant. Saupoudrer de farine et mélanger. Incorporer la crème fraîche, la muscade, du sel et du poivre. Poursuivre la cuisson 5 minutes.

Hors du feu, ajouter la poudre d'amande et les œufs battus. Remuer longuement pour bien répartir les ingrédients.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Garnir une tourtière de pâte et y répartir la farce. Couvrir de pâte feuilletée et sceller les bords en les humidifiant. Enfourner pour 40 minutes. Saupoudrer la surface de sucre glace, 5 minutes avant la fin de la cuisson.



Salades variées

DICTIONNAIRE FRANÇOIS,
PIERRE RICHELET

« Ce sont ordinairement de certaines herbes, comme chicorée, laitue, pourpié & quelques autres qu'on assaisonne dans un saladier avec du sel, du vinaigre et de l'huile d'olive & qu'on mange en été pour se rafraîchir. »

Fruitée

Ingrédients :
200 g de chicorée sauvage | 1 laitue
Les grains d'une grenade

Assaisonnement :
5 cl d'huile d'olive | 1 c. à soupe de vinaigre d'œillet | 1 c. à café de sucre | Sel et poivre

---

Colorée

Ingrédients :
200 g de pourpier | 1 laitue | 1 betterave cuite

Assaisonnement :
Le jus d'une orange | 3 cl d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
2 pincées de sucre | Sel et poivre

Rafraîchissante

Ingrédients :
300 g de cresson | 1 laitue
1 c. à soupe de câpres

Assaisonnement :
5 cl d'huile d'olive | 1 c. à soupe de vinaigre d'estragon | 2 pincées de sucre | Sel et poivre

---

Fleurie

Ingrédients :
300 g de roquette | 1 laitue
Fleurs de violette

Assaisonnement :
2 feuilles de sauge ciselées
5 cl d'huile d'olive | 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc | Sel et poivre

---

Vinaigre d'œillets

LE VRAI CUISINIER FRANÇOIS,
LA VARENNE

« Il faut que toutes les fleurs ſoient amorties au ſoleil durant deux jours, puis vous les mettez dans des bouteilles, & aurez du meilleur vinaigre que vous pourrez trouver, & en remplirez vos bouteilles, & les mettrez aux fenetres durant quelques jours, afin que le soleil penetre, & faſſe que le vinaigre prenne son goût, puis le ſerrez en lieu sec. »

Ingrédients :
300 g de feuilles et pétales d'œillets d'Inde (qualité alimentaire)
50 cl de vinaigre de vin blanc

Mettre 150 g de pétales lavés et séchés dans le fond d'une bouteille en verre opaque. Ajouter le vinaigre et boucher. Laisser mariner 20 jours à température ambiante ou, de préférence, au soleil.
Filtrer en écrasant les pétales. Ajouter les 150 g de pétales restants dans le fond de la bouteille. Verser le vinaigre filtré, boucher et laisser à nouveau mariner 20 jours.
Filtrer et utiliser pour aromatiser les salades, les coulis ou les sauces accompagnant les plats de poisson.



Omelette délicate

LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE, NICOLAS DE BONNEFONS

« Il faut avoir une poëfle qui ne ferve qu'aux omelettes, & ne la point écurer, mais feulement la bien effuyer d'un linge blanc avant & après que l'on y fera des omelettes : dans cette poëfle, faites y fondre un bon morceau de beurre frais, & le chauffez tant qu'il ne petille plus, ou ne face plus de bruit, qui eft le vrai temps quand il commence à rouffir, puis y verfez les œufs dedans, (lefquels auront efté battus un long efpace de temps auparavant, & falez a difcretion) donnez y le feu bien vif, afin que l'omelette prenne une belle couleur fans eftre par trop cuitte, mais qu'en la tirant du feu elle foit un peu baveuse ; puis la coulerez dans un plat fur une afiette, ou bien la retournerez, ou rouflerez felon l'appetit d'un chacun, & ceux qui y ayment le vin-aigre, y en répandent un petit filet. [...] Dans les œufs battus, vous y pourrez mettre du perfil, de la ciboulette, du thim, de la marjolaine, des fleurs de fureau, & autres herbes fines felon voftre gouft.
Pour la faire excellente & bien delicate, il faut ôter la moitié des blancs des œufs, & ajouter une cueillerée de crefme douce, puis bien le battre & faller à difcretion, faire l'omelette à l'ordinaire, la cuifant un peu plus feche, pour la dreffer retournée, & la poudrer de fucre. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 10 min I Cuisson 7 min

Ingrédients :
Brins de persil, ciboulette et marjolaine (ou origan) I 6 œufs extra frais + 4 jaunes
30 g de crème fraîche épaisse crue I 10 g de beurre I 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
1 c. à soupe rase de sucre fin I Sel et poivre

Ciseler la ciboulette, le persil et la marjolaine (l'équivalent de 2 cuillerées à soupe). Fouetter les œufs et les jaunes avec quelques gouttes d'eau. Ajouter la crème, les herbes ciselées et mélanger. Saler et poivrer.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Lorsqu'il grésille, verser la préparation et faire prendre sur feu vif pendant 3 minutes en ramenant les bords de l'omelette vers le centre à l'aide d'une fourchette. Réduire le feu et couvrir. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.

Retirer le couvercle, plier l'omelette, laisser cuire encore 2 minutes et la servir, arrosée d'un filet de vinaigre de xérès. Saupoudrer de quelques pincées de sucre.

Ramequin d'oignon

LE VRAI CUISINIER FRANÇOIS, LA VARENNE

« Prenez des oignons & les faites piler dans un mortier, avec fel & poivre à force ; vous y pouvez mettre anchois bien fondus avec peu de beurre, vos oignons eftans fur le pain paffez dans l'huile ou dans le beurre ; paffez la pelle du feu bien rouge par deffus, & fervez. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 15 min I Cuisson 25 min

Ingrédients : 4 gros oignons doux I 20 g de beurre + 20 g de beurre fondu
4 tartines de pain I 5 anchois à l'huile I Sel et poivre

Piquer les oignons de quelques profonds coups de fourchette. Les blanchir 15 minutes dans de l'eau bouillante salée.
Les égoutter puis les effeuiller en supprimant la base dure. Verser dans un mortier et piler en incorporant les anchois.
Saler et poivrer. Répartir la purée d'oignon sur 4 épaisses tartines de pain généreusement beurrées. Ajouter un filet de beurre fondu et quelques pincées de poivre.
Chauffer le four en position gril et enfourner les tartines pour 10 minutes. On peut également utiliser un fer à crème brûlée ou un chalumeau de cuisine. Servir chaud.

Sardines marinées

LE CUISINIER, PIERRE DE LUNE

« Faites frire vos sardines, et faites marinade avec beurre roux, citron ou oranges par tranches, laurier, ciboules, poivre, sel, muscade et vinaigre ; mettez par-dessus vos sardines et les servez froides. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 10 min I Cuisson 10 min I Réfrigération 3 h

Ingrédients : 12 sardines I 2 oranges I 1 citron I 1 petite branche de romarin
1 feuille de laurier I Brins de thym I 40 g de beurre
20 g de farine I 3 pincées de muscade I Sel et poivre

Presser les oranges et récupérer le jus. Couper le citron en rondelles fines.
Chauffer 20 g de beurre dans une poêle et griller les sardines 3 minutes de chaque côté. Saler, poivrer. Retirer les poissons, les disposer dans un plat creux en intercalant des tranches de citron.
Faire fondre le reste de beurre dans la poêle.
Ajouter la farine et fouetter. Lorsqu'elle roussit, incorporer le jus d'orange, le thym, le romarin, le laurier et la muscade. Laisser réduire 3 minutes sur feu vif. Filtrer et verser la sauce sur les sardines. Faire mariner au réfrigérateur 3 heures avant de servir.



Ragoût de truffes

LE CUISINIER ROYAL, MASSIALOT
RECETTE DU BOUILLON : LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE, NICOLAS DE BONNEFONS

« On les prepare de diverſes façons. La plus ſimple eſt de les faire cuire dans le vin & le ſel, puis les servir chaudes dans la ſerviette, comme les chataignes ſtaignes boüillies, on les cuit auſſi au court boüillon fait avec vin, vin-aigre, eſpiceries, oignon ou ciboule, peau d'orenge ou de citron, & herbes fines, ou de ſenteur, comme thim, marjolaine, ſauge, roſmarin, laurier & autres, ſelon le gouſt d'un chacun, eſtant cuites on les pele, on les tranche par roelles, puis on les met dans la ſauce au beurre, à la moëſle, ou au lard (telles que j'ay dite cy-devant,) y mettant quelque peu du meſme court boüillon où elles auront eſté cuittes, de jus de gigot y fait merveille. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 30 min I Cuisson 2 h 15

Ingrédients :
6 petites truffes noires du Périgord (environ 200 g) I 30 g de beurre fermier I Sel

Pour le jus et le bouillon :
1 tranche de rouelle de mouton (ou d'agneau) d'environ 200 g avec son os
1 orange I 1 citron I 1 oignon
1 bouquet garni composé de : 1 branche de romarin, 2 feuilles de laurier, 3 branches de thym, 1 branche de marjolaine, 2 feuilles de sauge
20 cl de vin rouge I 1 cm de bâton de cannelle I 2 c. à soupe de vinaigre de vin vieux
1 c. à soupe de farine fluide I 5 grains de poivre noir concassé (dans une étamine)
3 clous de girofle I 2 pincées de gingembre en poudre

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Couper la rouelle de mouton en morceaux. La placer, avec l'os, dans une petite cocotte. Fermer et lutter le couvercle avec une pâte composée de farine et d'eau. Enfourner pour 2 heures environ.

Ajouter ensuite 10 cl d'eau dans la cocotte, gratter les sucs puis retirer l'os. Verser la préparation dans un chinois. Recueillir le jus en écrasant la viande. Réserver ce bouillon.

Prélever et hacher le zeste du citron et d'une demi-orange. Presser l'orange et récupérer le jus. Brosser les truffes, les rincer et les sécher. Les râper en surface, conserver les pelures. Éplucher l'oignon et le piquer de clous de girofle.

Chauffer le vin, le vinaigre, l'oignon, la cannelle, le gingembre, le poivre, le bouquet garni et une demi-cuillerée à café de sel fin. Ajouter le zeste des agrumes, le jus d'orange et les pelures de truffe. Faire réduire de moitié (environ 10 minutes). Filtrer le liquide et ajouter le bouillon de mouton.

Faire fondre 1 noix de beurre dans une casserole, au bain-marie, pendant la cuisson de la sauce. Y déposer les truffes, couvrir et faire cuire 10 minutes.

Couper les truffes en rondelles épaisses. Ajouter le beurre restant en parcelles, en fouettant, dans la sauce. Incorporer les lamelles de truffe. Faire encore mijoter 5 minutes. Servir dans une assiette creuse ou sur des tartines grillées tartinées de moelle de bœuf.





Maquereau frais rôti

L'ART DE BIEN TRAITER, L.S.R.

« [...] Vuidez-les par l'oüie, & les effuyés feulement, car on ne les lave jamais, fendez-le tout le long du fos [...] faites-les griller à petit feu fans fenoüil, c'eft une refverie du petit bourgeois, & de la plebe ignorante, fi le maquereau eft frais & bon, jamais il ne tiendra au gril, s'il ne vaut rien ne vous en fervez pas, quand il fera bien cuit donnez luy une faulfe rouffe qui eft la meilleure de toutes & pour ce vous ferez fondre du beurre dans lequel bien roux vous jetterez du perfil haché menu, après cinq ou fix tours vous l'affaifonnerez de fel menu, épice, grofeilles, citron par tranches, ou aranges, verjus, peu de vinaigre, chapeleure fine, ou de vos liaifons, & donnez chaudement à manger. »

POUR 4 PERSONNES • **Préparation 15 min** I **Cuisson 15 min**

Ingrédients :

4 maquereaux vidés I 1 citron I 50 g de groseilles I 1 bouquet de persil ciselé
1 c. à soupe de gingembre râpé I 30 g de beurre
10 cl de vin blanc sec I 5 cl de vinaigre de vin I 50 g de chapelure
3 clous de girofle pilés I 3 pincées de muscade I Sel et poivre fin

---

Préchauffer le four à 170 °C (th. 5 /6). Fendre le dos des maquereaux, de la tête jusqu'à la queue, en suivant l'arête centrale. Huiler un plat à four et déposer les poissons. Verser le vin blanc, saler, poivrer et enfourner pour 10 minutes.

Faire roussir le beurre dans une sauteuse. Incorporer la chapelure et le persil ciselé, fouetter. Ajouter le vinaigre, le gingembre râpé, la muscade, les clous de girofle et un quart de cuillerée à café de poivre. Mettre les poissons et le jus de cuisson dans la sauteuse. Ajouter des rondelles de citron. Couvrir et faire mijoter 5 minutes sur feu doux.



Raie frite

Le vrai cuisinier françois, La Varenne

« Eſtant bien habillée & nettoyée, mettez-la mariner avec du vinaigre bien aſſaiſonnée, & peu avant que ſervir, faites la frire avec du beurre affiné ou de l'huile d'olive ; eſtant bien cuite et riſſollée, mettez-la égouter & et la ſurſemez de ſel menu, puis la ſervez entière ou les deux coſtez raſſemblez, avec orange. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 15 min I Marinade 1 h I Cuisson 15 min

Ingrédients :
2 ailes de raie (environ 700 g) débarrassées de leur peau I 1 orange
3 cl d'huile d'olive I Fleur de sel et poivre

Marinade :
5 feuilles de sauge I 2 feuilles de laurier I 3 brins de thym
5 cl de vinaigre de cidre I ½ c. à café de sel fin I ¼ c. à café de poivre

---

Rincer et sécher le poisson. Mélanger les ingrédients de la marinade. Verser dans un plat creux et immerger les ailes de raie. Couvrir et laisser mariner 1 heure au frais.
Presser l'orange et filtrer le jus. Égoutter le poisson. Filtrer la marinade. Dans une casserole, mélanger le jus d'orange et la marinade. Faire réduire 5 minutes sur feu vif.
Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et faire cuire les ailes de raie 5 minutes de chaque côté. Parsemer de fleur de sel.
Déposer le poisson sur le plat de service et arroser de marinade. Servir rapidement avec des betteraves cuites au four par exemple.

Fricassée de fèves

LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE, NICOLAS DE BONNEFONS

« La plus grande nouveauté des féves on les apprefte fans les XXX (c'eft à dire fans leur ofter la robe ou l'écalope) & on les fricaffe comme les pois tendres, avec le beurre rouffi, le fel, l'épice, & un peu d'eau pour les faire cuire ; la farriette verte eft une herbe fine qui convient merveilleusement bien aux féves, & fans laquelle elle ne peut eftre bien affaifonnée, les tranches de lard, & la crefme douce, les rendent encore plus friandes. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 20 min I Cuisson 20 min

Ingrédients :
1 épaisse tranche de lard I 1,5 kg de cosses de fèves nouvelles (jeunes, petites et bien vertes)
1 citron I 5 brins de sarriette I 15 cl de crème fraîche épaisse entière I 20 g de beurre
1 c. à soupe rase du mélange d'épices suivant :
24 g de gingembre râpé I 500 g de sel fin I 70 g de poivre
6 g de muscade pilée I 6 g de cannelle pilée I 6 g de clous de girofle pilés

---

Couper le lard en fins lardons. Presser le citron et récupérer le jus. Laver les cosses des fèves en les brossant. S'il y en a, retirer les fils le long des nervures. Supprimer les extrémités. Arroser les légumes avec le jus du citron pour qu'ils ne noircissent pas. Faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Passer sous l'eau froide et sécher.

Chauffer le beurre sur feu doux dans une grande poêle. Lorsqu'il colore légèrement, verser les cosses des fèves et les lardons. Ajouter la sarriette effeuillée, la cuillerée à soupe de mélange d'épices et laisser cuire 5 minutes sur feu vif.

Réduire le feu, verser un fond d'eau, couvrir et laisser cuire 10 minutes en surveillant. Allonger d'un peu d'eau si nécessaire.

Verser la crème fraîche et porter à ébullition sur feu vif. Laisser épaissir, rectifier l'assaisonnement et servir.





Casserole

Le cuisinier royal, François Massialot

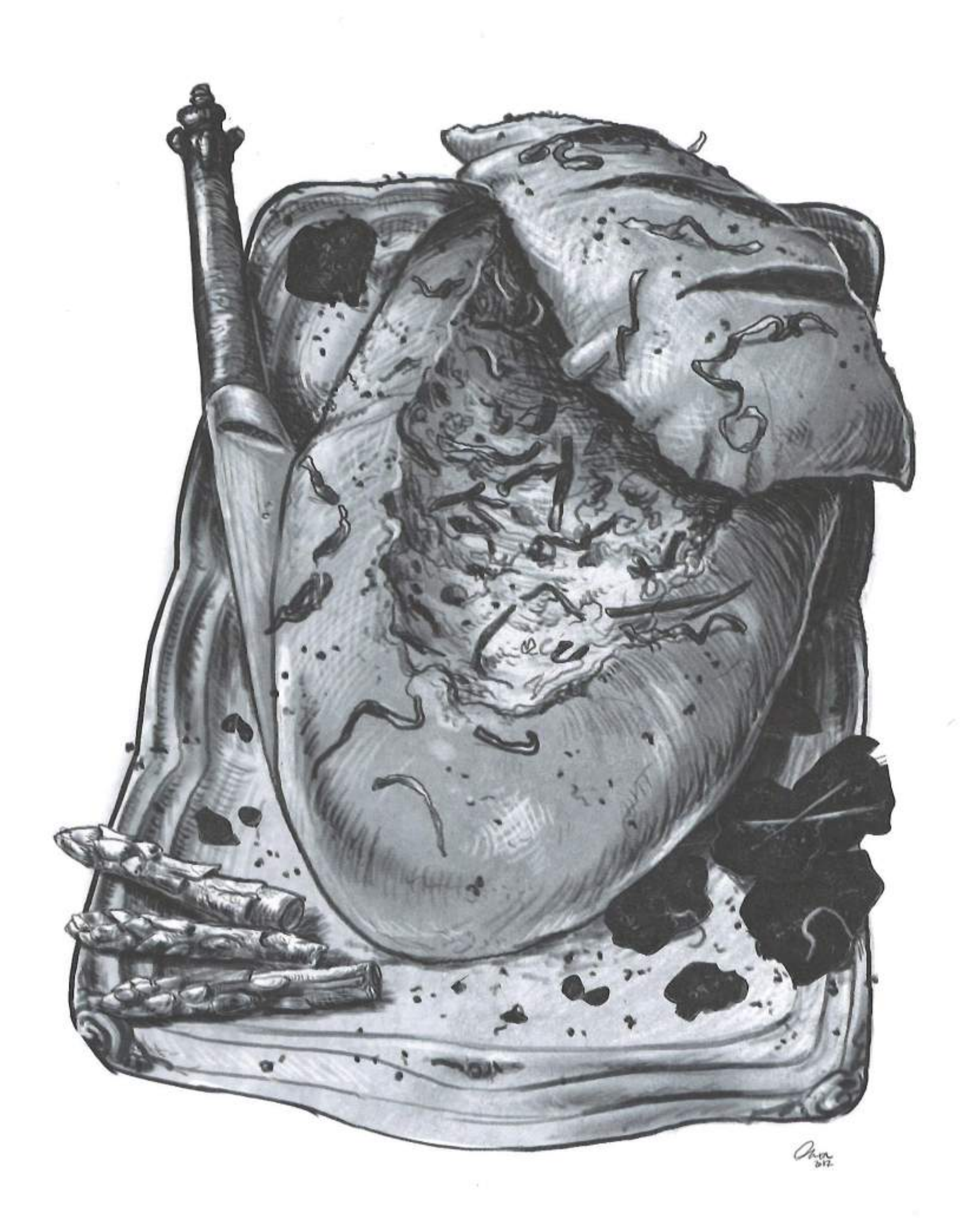
« On fert ce qu'on appelle cafferolles, pour entrée & pour potages. Voici pour entrées. Il faut prendre un gros pain doré, & ne le point chapelet deffus : on le troüe par-deffous, & l'on ôte la mie. Il faut enfuite avoir un bon hachis de poulets rôtis, ou de poulardes, ou autre forte de viande cuite ; & paffer cette viande bien hachée dans la cafferole, avec de bon jus, comme fi c'étoit pour faire un hachis. Etant paffé, il faut, avec une cueillere à main, en mettre dans le pain, que vous aurez fait fecher à l'air du feu du côté de la mie ; & après y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettrez quelques petites croûtes de pain par morceau, & le racheverez de remplir de hachis & de petites croûtes. Prenez enfuite une cafferole qui ne foit pas plus grande que vôtre pain ; mettez-y une feüille de papier dedans, ou pour mieux faire, des bardes de lard, & enfuite de pain du côté qu'il a été farci, & le couvre de fon fond du même pain. Faites-le mitonner de cette maniere, avec de bon jus ; mais qu'il ne foit pas trop preflé, ni trop mitonné, en forte qu'il foit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de fervir, verfez fur un plat avec adreffe, ôtez les bardes, égoutez un peu la graiffe ; & couvrez vôtre pain d'un bon ragoût de ris-de-veau, cul d'artichaux, truffes, & petites pointes d'afperges autour, felon la faifon. »

POUR 6 PERSONNES • Préparation 20 min I Cuisson 1 h

Ingrédients :
200 g de chair de poulet hachée I 100 g de veau haché
100 g de porc haché I 15 tranches de poitrine coupées finement
1 oignon haché I 1 bouquet de persil ciselé
1 petit pain de campagne (court et épais) I 2 tranches de pain grillées
30 cl de bouillon de volaille I 1 c. à soupe de câpres I 3 clous de girofle I Sel et poivre

---

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6). Mélanger les viandes hachées avec le persil ciselé, l'oignon haché, les câpres et les clous de girofle pilés. Tapisser une terrine de papier cuisson puis de tranches de poitrine.
Retourner le pain et découper le fond délicatement en laissant 2 cm autour de chaque bord. Retirer la mie en veillant à ne pas déchirer la croûte. Casser les tranches de pain grillées grossièrement.
Mouiller la mie de pain extraite avec 15 cl de bouillon de volaille. Ajouter le mélange à la viande hachée. Incorporer les éclats de pain grillé. Saler et poivrer au goût.
Garnir le pain avec le hachis. Le déposer, côté évidé vers le haut, dans le moule. Replacer le chapeau du pain et arroser avec le bouillon restant. Couvrir de tranches de poitrine et enfourner pour 1 heure.
Laisser tiédir avant de démouler, en plaçant le pain à l'endroit sur le plat de service. Retirer les bardes et accompagner de fonds d'artichaut cuits au beurre et de pointes d'asperge al dente.



Culs d'artichaut à la compote

L'ART DE BIEN TRAITER, L.S.R.

« Mettez vos artichaux en culs en leur ostant toutes les huilles ; car à l'égard du foin il s'enlevera mieux quand ils seront presque cuits, faites-les boüillir dans de l'eau simplement, & quand ils seront plus d'amoitié cuits retirés les pour les égouter quelque temps, & les empotés en terrine, casserole ou autre vaisseau convenable que vous fermerez, assaisonez-les de beurre frais, moëlle de bœuf, petit lard, geroffle, sel, espices, & du meilleur boüillon à proportion ; laissez les mittoner ainsi, & achever leur cuisson jusques à ce que vous voyez qu'ils commencent à s'amollir & fondre d'eux mêmes pour faire liaison dans leur saulse, remués & retournés les de fois à autre, & quand vous ferez prest de servir vous y versés quelque partie de vos jus differens pour achever de leur donner de la delicatesse et du goust, ils sont tres propres en cet estat à faire des garnitures de poitrines de veau en ragoust, poulets fricassés [...]. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 20 min I Cuisson 50 min

Ingrédients : 2 tranches de poitrine de porc I 2 petits os à moelle
10 fonds d'artichaut cuits I 30 g de beurre I 50 cl de bouillon de légumes
3 clous de girofle pilés I 1 c. à café de gros sel I ¼ c. à café de muscade I Poivre

---

Porter le bouillon à ébullition. Couvrir les extrémités des os à moelle avec le gros sel afin qu'ils ne se vident pas. Les déposer dans le bouillon frémissant et les laisser cuire pendant 20 minutes. Récupérer la moelle et filtrer le bouillon.

Déposer les fonds d'artichaut cuits dans une petite cocotte. Ajouter le beurre en parcelles, les tranches de poitrine de porc émincées, la muscade, les clous de girofle pilés, la moelle et le bouillon. Poivrer généreusement.

Couvrir la cocotte et faire mijoter sur feu doux pendant 30 minutes. Les fonds d'artichaut doivent se décomposer. Mélanger à plusieurs reprises. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.

Crème de petits pois

Le Cuisinier, Pierre de Lune
Extrait de L'Art de la cuisine française au XVII[e] siècle
(Éditions Payot)

« Faites-les bouillir un bouillon, les pilez dans un mortier, les passez par l'étamine avec lard fondu, les mettez cuire dans un plat avec un petit paquet assaisonné de sel, poivre blanc, et les faites bouillir à petit feu ; garnissez le bord de l'assiette de petites tranches de jambon de Mayence passé à la poêle. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 10 min I Cuisson 15 min

Ingrédients : 4 tranches épaisses de jambon de pays I 700 g de petits pois écossés
1 bouquet garni I 50 cl de bouillon de volaille I 20 g de saindoux fondu
Sel et poivre blanc concassé

Chauffer le bouillon de volaille à ébullition et y cuire les petits pois pendant 12 minutes. Mixer finement (ou passer au presse-purée), ajouter le saindoux, mélanger et filtrer dans une étamine.

Verser la préparation dans une petite cocotte, ajouter le bouquet garni et du poivre. Saler au goût. Porter à ébullition et laisser réduire quelques minutes.

Pendant ce temps, poêler les tranches de jambon de pays à sec 2 minutes de chaque côté (elles doivent être un peu croustillantes). Servir la crème de petits pois dans des coupelles, accompagnée de jambon de pays.

Canard aux navets

LE CUISINIER ROYAL, FRANÇOIS MASSIALOT

« Après avoir ratiffé vos navets, coupez-les en dez ou en long, & les paffez à la poële avec lard fondu, & un peu de farine. Vous pouvez vous fervir du même lard où vous aurez paffé vos volailles au roux, foit canards, sarcelles, oifons, ou autres ; à moins que vous ne vouliez les faire un peu rôtir à la broche. De l'une ou l'autre maniere, empotez le tout enfemble avec bon boüillon, affaifonné de fel, poivre & un paquet : vous y ajoûtez une liaifon rouffe en cuifant ; & aiant fait mitonner vôtre potage du même boüillon, vous dreffez vos volailles & vos navets proprement ; & garniffez tantôt de pain frit, & tantôt de fauciffes, andoüillettes, ou petit lard cuit enfemble : mettez jus de citron & bon jus en fervant. Quelques-uns font cuire les navets feparément. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 30 min I Cuisson 2 h 40

Ingrédients :
1 canard de Barbarie (2 kg environ) I 100 g de lardons épais I 800 g de navets
1 bouquet garni I 4 tranches de pain de campagne I 15 cl de bouillon de légumes
1 dizaine de câpres au vinaigre I 20 g de saindoux I 20 g de farine I Sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7). Piquer le canard avec la moitié des lardons en entaillant profondément la volaille dans les parties charnues. Saler, poivrer généreusement.

Chauffer le reste des lardons dans une grande cocotte (ou une sauteuse) sur feu moyen et dorer le canard 15 minutes en le retournant de tous côtés. Retirer et réserver.

Peler les navets. Les blanchir dans l'eau bouillante salée 5 minutes. Égoutter et saupoudrer de farine. Mélanger avec les mains.

Chauffer le saindoux dans une sauteuse, y jeter les légumes. Saler, poivrer et colorer sur feu moyen pendant 10 minutes environ, en remuant régulièrement. Ajouter le bouillon de légumes, le bouquet garni et mélanger.

Réduire la température du four à 160 °C (th. 5/6). Répartir les navets et leur bouillon dans le fond de la cocotte. Poser le canard par dessus, couvrir et enfourner pour 2 heures.

Prélever quelques louches de bouillon de cuisson et y tremper les tranches de pain. Laisser frémir 10 minutes puis écraser la préparation.

Sortir le canard et les navets de la cocotte. Filtrer le jus de cuisson dans une étamine glissée dans un chinois (cela va également retenir une partie du gras). Ajouter le bouillon au pain et les câpres grossièrement hachées dans la sauce. Réduire 1 ou 2 navets en purée si la sauce n'est pas assez dense. Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Réunir la volaille découpée et sa garniture de légumes et la sauce dans un plat pour le service.



Pâté de jambon de Mayence

LE CUISINIER, PIERRE DE LUNE
EXTRAIT DE L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XVIIE SIÈCLE
(ÉDITIONS PAYOT)

« Coupez le manche du jambon, le faites bien tremper, faites qu'il soit bien net ; ôtez la peau et s'il est bien gros, coupez un peu de son lard ou d'autre pour le larder ; assaisonnez les lardons étant lardé, faites pâte bien dure avec eau chaude et un peu de beurre fondu ; dressez un pâté de la largeur et hauteur qu'il faut, et qu'il soit épais d'un pouce ; mettez le jambon dedans ; assaisonnez de poivre, muscade, clous, cannelle pilée, fines herbes hachées bien menu, laurier, et une livre et demie de beurre frais ou moelle de bœuf hachée, et remplissez les vides du dedans du pâté et le dorez de même ; faites-le cuire huit heures ; mettez du papier autour et dessus afin qu'il ne prenne pas trop de couleur ; quelques-uns y mettent des tranches de citron vert, les autres non. »

POUR 4 PERSONNES • **Préparation 30 min | Dessalage 24 h | Cuisson 8 h | Repos 30 min**

Ingrédients :
1 petit jambon frais (environ 5 à 6 kg) | 1 gros bouquet de persil | 3 feuilles de laurier fraîches
3 branches de thym | 1 branche de romarin
500 g de beurre doux à température ambiante | 2 l de bouillon de légumes
1 c. à soupe rase de poivre en grains | 1 c. à café rase de muscade moulue | 10 clous de girofle

Pour la pâte à foncer :
100 g de beurre demi-sel | 1,5 kg de farine

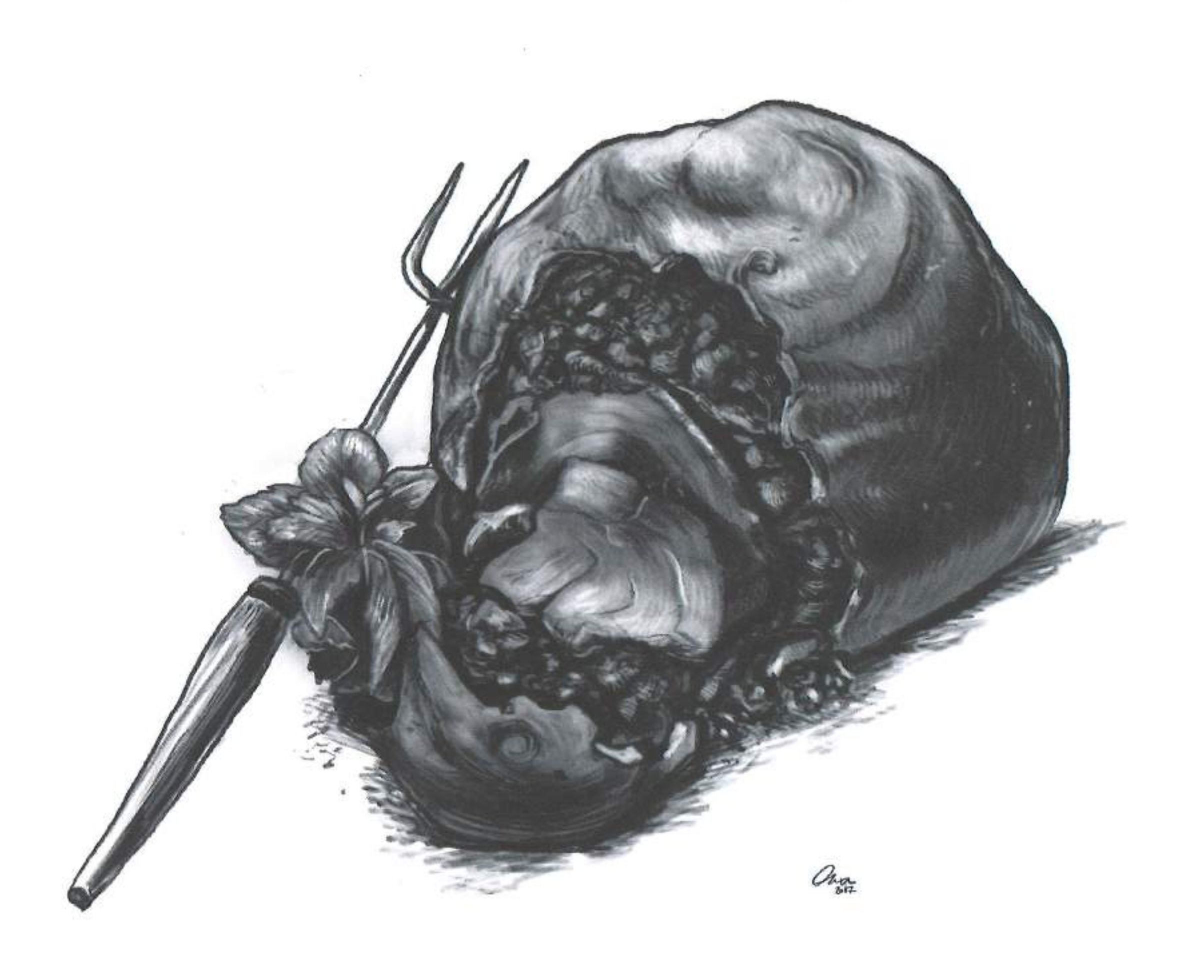
Demander au boucher de couper l'os du jambon. S'il a été salé, le faire dessaler pendant 24 heures dans un bain d'eau froide. Changer l'eau à plusieurs reprises.

Plonger le jambon dans le bouillon de légumes froid et porter à ébullition. Laisser frémir pendant 2 heures. Laisser refroidir dans le bouillon puis égoutter.

Pour la pâte à foncer : chauffer 1 litre d'eau à frémissement et y faire fondre le beurre demi-sel en parcelles. Laisser tiédir. Verser la farine dans un saladier. Incorporer l'eau mélangée au beurre en remuant pour amalgamer la pâte. Couvrir et faire reposer 30 minutes à température ambiante.

Détacher les aiguilles du romarin. Effeuiller le thym et le persil. Ciseler le laurier. Piler au mortier les clous de girofle avec les grains de poivre. Ajouter le thym, le persil et le laurier. Broyer au mortier ou au hachoir à herbes puis incorporer la muscade. Mélanger la pâte obtenue avec le beurre doux.

Préchauffer le four à 120 °C (th. 4). Étaler la pâte sur une épaisseur de 2,5 cm environ. En déposer un grand morceau sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé. Placer le jambon au milieu. Garnir les creux de beurre épicé. Couvrir du reste de pâte en scellant bien les bords. Enfourner pour 6 heures. Retirer le jambon de la pâte et couper la chair en tranches épaisses pour le service.





Sauté de restes de volaille

LE CUISINIER ROYAL, FRANÇOIS MASSIALOT

« Quand on a quelque volaille froide, comme poulets d'Inde ou autre, pour en faire une entrée, vous en pouvez prendre les aîles, les cuiffes & le croupion ; les griller avec fel & poivre, paffer farine par la poële avec lard fondu, y mettre huîtres, anchois, capres, mufcade, un peu de laurier & de citron verd, un filet de vinaigre & un peu de boüillon ; & faire mitonner le tout enfemble. »

POUR 6 PERSONNES • Préparation 10 min I Cuisson 20 min

Ingrédients :
6 ailes et 6 pilons de poulet fermier cuits I 6 huîtres I 1 citron vert I 1 feuille de laurier broyée
20 cl de bouillon de volaille I 30 g de saindoux I 30 g de farine I 3 cl de vinaigre de vin
1 c. à soupe de câpres I 2 pincées de muscade I Sel et poivre

Chauffer le saindoux sur feu doux. Lorsqu'il commence à crépiter, déposer les morceaux de poulet et faire revenir 10 minutes en les tournant régulièrement. Les retirer et les réserver au chaud.
Verser la farine dans la poêle en fouettant. Ajouter le vinaigre de vin, le bouillon, le jus du citron vert, le laurier broyé, la muscade, du sel et du poivre. Laisser réduire 5 minutes.
Ajouter ensuite les huîtres et leur jus, les câpres et les morceaux de volaille. Faire frémir 3 minutes et servir chaud.



Cochon de lait rôti

Le cuisinier royal, 1693, Massialot

« Prenez un petit cochon de lait, échaudez-le bien, & le vuidez proprement. Hachez le foie à part, avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes & de ſauge : le tout paſſé dans la caſſerole, & bien aſſaiſonné, farciſſez-en le corps de vôtre cochon de lait ; ficelez-le bien, & le ſaites rôtir, l'arroſant de bonne huile d'olive, & ſervez chaudement : on peut le garnir de pain frit.. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 30 min I Cuisson 2 h

Ingrédients :

1 petit cochon de lait prêt à cuire (3 kg) I 300 g de foie de porc I 200 g de poitrine de porc
1 petite truffe I 300 g de champignons (mousserons) I 1 gousse d'ail
2 brins de thym effeuillé I Ciboulette, persil et sauge ciselés I 10 g de beurre
10 cl d'huile d'olive I 1 dizaine de câpres I 1 anchois I Sel et poivre

---

Couper la poitrine de porc en dés et le foie en cubes. Chauffer une poêle, saisir les dés de porc et ajouter les cubes de foie. Faire cuire 5 minutes sur feu moyen en remuant. Saler, poivrer. Hacher le tout.

Faire sauter les champignons dans 1 noisette de beurre avec la gousse d'ail écrasée sur feu moyen puis sur feu vif. Saler, poivrer, hacher grossièrement et incorporer à la préparation précédente. Ajouter la truffe émincée, les herbes ciselées, le thym, les câpres et l'anchois. Mélanger.

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Farcir le cochon de lait. Le ficeler et le frotter avec du sel et du poivre. L'arroser d'huile d'olive. Le déposer, à l'envers, dans un plat allant au four.

Verser un fond d'eau et enfourner pour 2 heures environ. Le retourner au bout de 1 heure de cuisson et arroser chaque demi-heure. Ajouter un peu d'huile et d'eau si le liquide n'est pas suffisant. Couvrir si la peau dore trop rapidement et réduire légèrement la température du four.



Sauce poivrade pour les viandes

L'Art de bien traiter, L.S.R.

« [...] l'on fait avec bon vinaigre, fel, geroffle, poivre blanc, efcorces de citron & d'oranges, verjus pour adoucir, faites boüillir le tout enfemble deux ou trois boüillons avec un peu de chapeleure pour faire liaifon, paffés ladite poivrade, & le fervés chaudement dans une fauffiere. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 15 min | Cuisson 20 min

Ingrédients : 1 orange | 1 oignon | 1 gousse d'ail | 30 g de beurre
15 cl de bouillon de bœuf | 10 cl de vinaigre de vin
1 c. à soupe de mélange de grains de poivre (noir, blanc, poivre long) | 2 clous de girofle | Sel

---

Émincer les oignons. Prélever le zeste de l'orange. Le faire blanchir 2 fois 3 minutes dans de l'eau bouillante. Presser l'orange et récupérer le jus.
Chauffer une poêle sur feu moyen et y jeter les grains de poivre. Les torréfier 1 minute et les broyer au pilon avec les clous de girofle.
Faire fondre le beurre dans la poêle, y mettre l'oignon et l'ail. Faire colorer 5 minutes puis verser le vinaigre de vin et le bouillon de bœuf. Laisser réduire et ajouter le zeste d'orange blanchi, le jus d'orange, le poivre et les clous de girofle broyés. Porter à frémissement, saler, filtrer, couvrir et réserver au chaud. On peut épaissir la sauce avec de la chapelure et y ajouter du persil et quelques câpres.



Sauce douce pour le gibier

Le Cuisinier royal, François Massialot

« Prenez un verre de vinaigre, fucre, un peu de fel, trois ou quatre clous entiers, canelle, & un peu de citron. Etant cuite, mettez-y un peu de farine frite, poivre blanc, & jus d'orange. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 10 min | Cuisson 15 min

Ingrédients : 1 orange | ½ citron | 20 g de beurre | 15 cl de vinaigre
1 c. à soupe bombée de farine | 1 c. à soupe rase de sucre
3 clous de girofle pilés | 2 pincées de cannelle moulue | Poivre blanc du moulin

---

Presser les agrumes. Récupérer les jus séparément. Chauffer le vinaigre dans une casserole. Ajouter les clous de girofle pilés, la cannelle, le sucre, du poivre et le jus du citron. Laisser réduire de moitié à gros bouillons.
Chauffer le beurre dans une casserole. Verser la farine et laisser légèrement colorer. Incorporer le vinaigre réduit et le jus d'orange en fouettant. Filtrer et rectifier l'assaisonnement.



Longe de veau à la maréchale

L'ÉCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE, ANONYME.

« On prend une bonne longe de veau, on la fait rôtir à moitié à la broche, après l'avoir piquée de gros lardons, enfuite & lors qu'elle est prefque cuite, tirez-la, mettez-la en cafferole avec boüillon, un verre de vin blanc, champignons, le dégoût de la longe & affaifonnement ordinaire : laiffez bien mitonner le tout, liez la fauce avec de la farine frite, & vôtre ragoût étant cuit, dreffez-le dans un plat et fervez-le avec vôtre longe de veau dedans & garnis de poulets marinez ou persil frit. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 25 min I Cuisson 50 min

Ingrédients :
1,2 kg de longe de veau désossée I 100 g de poitrine de porc
350 g de champignons I 1 bouquet de persil I 10 g de beurre I 30 cl de fond de veau
15 cl de vin blanc sec I 20 g de farine I 2 c. à soupe d'huile d'olive I Sel et poivre

Couper les champignons en morceaux et les faire sauter dans le beurre chaud 5 minutes. Saler, poivrer et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Saupoudrer de farine et mélanger. Incorporer le fond de veau, le vin blanc et le bouquet garni. Laisser réduire pendant 10 minutes sur feu vif.

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7/8). Détailler la poitrine en fins lardons. Pratiquer des entailles dans le filet de veau et insérer des lardons dans chaque fente. Saler, poivrer. Déposer le filet dans un plat graissé et enfourner pour 10 minutes.

Réduire la température du four à 180 °C (th. 6). Ajouter la sauce aux champignons et enfourner à nouveau pour 20 minutes. Pendant ce temps, chauffer l'huile d'olive dans une petite casserole et faire frire les brins de persil 10 secondes (en se méfiant des projections). Égoutter sur du papier absorbant.

Retirer le bouquet garni du plat. Filtrer la sauce et servir le filet de veau découpé en médaillons avec la sauce et le persil frit. Accompagner par exemple d'une fricassée de petits pois.



Beurre d'amande

LE CUISINIER, PIERRE DE LUNE
EXTRAIT DE L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XVIIE SIÈCLE
(ÉDITIONS PAYOT)

« Pilez un quarteron d'amandes avec trois quarterons de beurre et un quarteron et demi de sucre, le tout bien pilé ; passez-le par une toile de crin ; servez avec eau de senteur. »

POUR 6 PERSONNES • Préparation 10 min I Réfrigération 12 h

Ingrédients :
375 g de beurre à température ambiante I 180 g de sucre I 125 g d'amandes pelées

Concasser les amandes puis les piler (ou les broyer au robot en petites cessions pour ne pas provoquer de surchauffe). Passer au chinois et piler à nouveau les éclats qui ne sont pas assez fins.

Verser le sucre dans une jatte. Ajouter le beurre en parcelles et enfin la poudre d'amande. Travailler la préparation avec le bout des doigts pour bien l'amalgamer.

Façonner ce beurre en rouleau, filmer bien serré et mettre au réfrigérateur 12 heures. Utiliser le beurre d'amande pour cuisiner et pour en couvrir des tartines à déguster avec des fruits frais coupés.

Tourte de frangipane

L'Art de bien traiter, L.S.R.

« Faites une bonne pafte fine, laiffés la repofer un peu de temps, ce qu'on appelle effuyer, la maniés & roulés felon l'art pour la dreffer fur une tourtiere de grandeur convenable, prenés enfuite un peu de farine que vous ferés cuire avec du lait, eftant cuitte mettés-y des jaunes d'œufs à proportion, meflés le tout enfemble avec amandes & piftaches bien pelées, peu de fel, bien du fucre battu, cette compofition fera une efpece de crefme forte & bien liée dont vous emplirés voftre appareil de pâte, paffés avant tout un peu de bon beure frais deffous, & lardés la par le deffus de menus brins, & tranches d'ecorfce de citron confit, bandés la proprement avec de petites portions de pafte feuilletée étenduë au rouleau, & figurée ainfi qu'il vous plaira, mettés au four, ou dans une contre-tourtiere couverte de feu deffus & deffous, apres une petite heure au plus de cuiffon fucrés la derechef, ajoûtés de l'eau de fleur d'orange, & la fervés chaudement garnie de fleurs, citrons & autres. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 20 min I Cuisson 1 h

Ingrédients :

1 citron I 7 jaunes d'œufs I 50 cl de lait entier
200 g de pâte brisée I 150 g de pâte feuilletée I 150 g de poudre d'amande
150 g de sucre I 80 g de pistaches I 40 g de farine I 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

---

Peler le citron à vif et le couper en très fines tranches. Dans un bol, fouetter la farine avec un peu de lait. Incorporer le reste de lait en veillant à ne pas faire de grumeaux. Fouetter 6 jaunes d'œufs avec le sucre. Mélanger les deux préparations. Ajouter la poudre d'amande et les pistaches grossièrement concassées.

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6). Tapisser un moule à manqué de pâte brisée en laissant dépasser les bords. Garnir avec la crème à l'amande. Couvrir de pâte feuilletée et dorer la surface avec le jaune d'œuf restant. Enfourner pour 1 heure. Arroser la tourte avec quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger à la sortie du four et servir tiède.

Blanc-manger

LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, FRANÇOIS MASSIALOT

« On fert du blanc-manger dans l'entremets, ou pour plat, ou pour hors-d'œuvres. Pour le faire, prenez des pieds de veau, & une poule qui ne foit pas tout-à-fait graffe. Il faut faire cuire tout cela fans fel, & le paffer quand il eft bien cuit, prenant garde qu'il ne foit ni trop fort, ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en ; enfuite mettez-y du fucre, de la canelle & de l'écorce de citron, & faites boüillir le tout un peu de temps, dans une cafferole fur le feu, après l'avoir bien dégraiffé. Il faut avoir des amandes douces, & fi l'on veut, on peut y en mettre fept ou huit d'ameres, fuivant la quantité de votre blanc-manger : on les pile bien, en les arrofant de lait, afin qu'elles ne viennent pas en huile. Vous paffez vôtre blanc-manger, qui ne foit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois ; après vous relavez bien les étamines, & les repaffez encore une fois afin qu'il foit bien blanc. Après l'avoir mis dans un plat, vous le glacez proporement, & paffez par-deffus deux feüilles de papier blanc, pour en ôter la graiffe. On y met une goûte d'eau de fleur d'orange ; & quand il fera bien gelé, vous le fervirez froidement, le garniffant de citron. »

POUR 6 PERSONNES • Préparation 30 min | Cuisson 5 h | Réfrigération 3 h

Ingrédients :

½ pied de veau fendu en deux, prêt à cuire | 1 os de veau
1 citron (zeste) | 25 cl de crème | 15 cl de lait chaud
50 cl de bouillon de poule | 300 g d'amandes pelées | 130 g de sucre
3 gouttes d'extrait d'amande amère | 2 pincées de cannelle

Préparer la gelée : blanchir le pied de veau 3 minutes dans de l'eau bouillante, rincer. Déposer le pied de veau et l'os dans une cocotte et ajouter le bouillon de poule froid. Couvrir et faire mijoter 4 à 5 heures, jusqu'à ce que la chair se détache entièrement.

Retirer les os du pied de veau et passer la chair, les cartilages et le liquide de cuisson à l'étamine à plusieurs reprises. Laisser refroidir le bouillon, placer au réfrigérateur et retirer la couche de graisse figée.

Concasser les amandes puis les piler (ou les broyer au robot en petites cessions pour ne pas provoquer de surchauffe). Incorporer le lait petit à petit. Couvrir et laisser infuser.

Mélanger le sucre, le zeste de citron et la cannelle au bouillon de pied de veau. Faire réduire 10 minutes sur feu doux.

Incorporer la purée d'amande infusée et l'extrait d'amande amère au bouillon. Filtrer à l'étamine à plusieurs reprises. Ajouter la crème, mélanger et couler dans le plat de service. Laisser prendre 3 heures.

Démouler au moment de servir. Accompagner de cubes de gelée parfumée et colorée.



Crème au chocolat

LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, FRANÇOIS MASSIALOT

« Prenez une pinte de lait & un quarteron de ſucre que vous ferez boüillir enſemble un quart-d'heure ; & après, vous délaierez un jaune d'œuf que vous mettre dans la crème, & vous la ferez boüillir trois ou quatre boüillons. Otez-la enſuite de deſſus le feu, & mettez-y du chocolat, juſqu'à tant que la crème en ait pris la couleur. Après, vous la remettrez trois ou quatre tours ſur le feu ; & l'aiant paſſé dans une étamine, vous la dreſſerez où il vous plaira. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 10 min | Cuisson 20 min

Ingrédients :
1 jaune d'œuf | 1 l de lait entier | 250 g de sucre | 100 g de chocolat à 70 % de cacao

---

Râper le chocolat. Chauffer le lait et le sucre à ébullition tout en fouettant. Laisser frémir 10 minutes sur feu doux puis ajouter le jaune d'œuf fouetté. Poursuivre la cuisson en mélangeant jusqu'à ce qu'elle épaississe (environ 7 minutes).

Hors du feu, incorporer le chocolat râpé et remuer jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Faire chauffer à nouveau 5 minutes sur feu doux en remuant. Filtrer la crème dans un chinois et verser dans le plat de service. Couvrir et servir très frais.



Tartelette d'amande piquée de pignons

LE CUISINIER, PIERRE DE LUNE
EXTRAIT DE L'OUVRAGE L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XVIIE SIÈCLE
(ÉDITIONS PAYOT)

« Pilez des amandes et en faites pâte avec sucre et eau, que vous ferez cuire un peu dans poêlon en la remuant avec une spatule ; quand vous verrez que la pâte sera maniable, ôtez-la du feu ; étant froide, dressez les tartelettes à l'ordinaire, et les faites frire dans un four, remplissez-les après de crème cuite et un peu plus forte qu'à l'ordinaire ; donnez-leur couleur avec la pelle rouge. Vous pouvez tirer les germes des pignons entiers et les mettre en eau fraîche ; quand ils seront épanouis, piquez-en les tartelettes ; servez avec eau de senteur et sucre musqué. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 25 min I Cuisson 30 min I Réfrigération 1 h

Ingrédients :
50 g de beurre I 230 g de pâte sablée I 200 g d'amandes entières pelées
100 g de sucre I 30 g de cristaux de sucre candi brun I 20 g de pignons de pin
2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Foncer 4 moules à tartelette avec la pâte. Couvrir de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Faire cuire à blanc 20 minutes. Laisser refroidir.
Broyer les amandes au hachoir (ou les piler au mortier) en incorporant 10 cl d'eau. Ajouter le sucre et mélanger. Chauffer une poêle sur feu doux sans ajout de matières grasses et verser la pâte aux amandes. Faire dessécher 10 minutes en remuant sans cesse.
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger. Répartir la crème d'amande au fond des tartelettes. Placer au réfrigérateur 1 heure.
Piquer de pignons de pin. Râper du sucre candi sur toute la surface et dorer avec un fer à crème brûlée (ou enfourner pour 5 minutes sous le gril). Servir tiède ou froid, arrosé d'eau de fleur d'oranger.

Beignets de prune

Le Cuisinier, Pierre de Lune
Extrait de l'ouvrage L'Art de la cuisine française au XVII[e] siècle
(Éditions Payot)

« Faites une pâte avec farine, levain, lait et vin blanc ; assaisonnez de sel, et qu'elle soit de bonne façon, ni trop claire ni trop épaisse ; laissez-la un peu reposer et tremper des abricots en confiture sèche, et mettez cuire en beurre affiné ; servez avec sucre et eau de senteur.
Faites cuire prunes de Brignoles à demi, et faites beignets avec la même pâte. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 10 min I Cuisson 15 min I Repos 30 min

Ingrédients :
100 g de beurre clarifié I 5 cl de lait I 1 kg de pruneaux moelleux dénoyautés
170 g de farine I 10 cl de vin blanc mousseux sec I 80 g de sucre
2 pincées de levure chimique I ½ c. à café de sel fin

Rincer et sécher les pruneaux. Chauffer 50 g de beurre dans une sauteuse sur feu doux et y faire rouler les pruneaux 10 minutes jusqu'à ce qu'ils gonflent. Laisser refroidir.
Fouetter le lait et le vin. Mélanger la farine avec la levure et le sel. L'incorporer dans le mélange lait vin. Couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.
Remuer la pâte et la verser dans un plat creux. Déposer les prunes. Chauffer le beurre restant sans une petite sauteuse. Lorsqu'il grésille, saisir chaque fruit avec une pince de cuisine et les déposer dans le beurre. Faire rouler en remuant l'ustensile. Faire dorer et déposer dans un plat. Saupoudrer généreusement de sucre.

Marmelade d'agrumes

L'ART DE BIEN TRAITER, L.S.R.

« Quand ils feront bien meurs, & qu'on les aura bien preffés vous les ferez cuire avec le fucre commun, demy feptier d'eau ou environ pour deux à trois livres pefant de fruits, on n'y laiffera aucun noyaux, & la cuiffon s'en fera prefqu'un confifiance, quand vous verrez que le fyrop & le fruit aura fait liaifon tout enfemble en maniere de gelée vous la drefferez un peu refroidie, dans les taffes, pots, ou autres vaiffeaux convenables pour y avoir recours au befoin, demie livre de fucre pour une livre de fruit fuffira. »

POUR 6 PERSONNES • Préparation 20 min | Attente 12 h | Cuisson 1 h

Ingrédients :
3 oranges | 2 citrons | 2 bergamotes (ou 2 oranges amères) | 1 kg de sucre

---

Brosser les agrumes et les rincer. Les détailler en tranches assez fines. Épépiner et mettre les pépins dans une étamine.
Verser le tout dans la bassine à confiture, ajouter 1,5 litre d'eau. Laisser reposer 1 nuit.
Retirer l'étamine et porter à ébullition. Laisser frémir pendant 40 minutes.
Verser le sucre en mélangeant et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes en surveillant. Mettre en pot.



Pêches au sucre





Compote de fruits grillés

La Maison réglée, François Audiger, 1692
Extrait de L'art de la cuisine française au XVIIe siècle
(Éditions Payot)

« Vous prendrez des abricots, des pêches ou des prunes, telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller sur un réchaud de feu ardent de tous côtés ; puis les pélerez avec le doigt le plus proprement que vous pourrez et les mettrez dans un plat d'argent ou dans une petite poêle à confitures ; vous y jetterez une bonne poignée ou deux de sucre en poudre avec un demi-verre d'eau, puis les remettrez sur le feu et leur donnerez quatre ou cinq bouillons, afin que le sucre se fonde. Ensuite, vous les retirerez de dessus le feu, les laisserez refroidir, et lorsque vous serez prêt de les servir, vous y mettrez par-dessus quelque jus de citron ou d'orange. »

POUR 8 PERSONNES • Préparation 15 min I Cuisson 30 min I Attente 1 h

Ingrédients :
10 abricots I 10 prunes I 5 pêches I 2 oranges (jus) I 100 g de sucre fin

Chauffer un gril (ou une simple poêle) sans ajouter de matières grasses. Déposer les pêches puis les cuire 10 minutes en les faisant rouler. Ajouter les abricots et poursuivre la cuisson 5 minutes. Déposer les prunes et continuer à griller les fruits 5 minutes en les remuant de tous côtés pour unifier la coloration. Laisser tiédir.

Retirer délicatement la peau des fruits. Faire fondre 100 g de sucre dans 10 cl d'eau dans une sauteuse, sur feu vif. À frémissement, déposer les fruits et faire cuire à légère ébullition 5 minutes en remuant.

Égoutter pendant 1 heure sur une grille. Placer les fruits dans un plat de service et arroser de jus d'orange préalablement filtré.



Pomme au four

Les Délices de la campagne, Nicolas de Bonnefons

« Les pommes fe cuifent entieres devant le feu ayant cerné la tefte & le trognon, en leur mettant dans le trou de chacune un morceau de beurre frais que vous roulerez dans le fucre en poudre ; fi l'on ne leur ofte pas la tefte il faut les piquer en plufieurs endroits avec la pointe d'un coûteau, à caufe des vents qui feroient crever la peau & perdroient la meilleure partie de leur moëfle ; on en coupe par moitiées, & l'on cerne un peu de la peau tout autour, puis on les met rôtie fur les charbons, & pour les fervir on ofte toute la peau qui quitte la pomme comme un petit bonnet ; puis on les fucre. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 15 min I Cuisson 2 h

Ingrédients :
4 pommes type reine des reinettes I 80 g de beurre I 100 g de sucre

---

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Laver les pommes, retirer le trognon central et élargir l'ouverture du haut. Entailler légèrement les fruits de quelques fins coups de couteau tout autour.

Couper le beurre en parcelles, saupoudrer de sucre et écraser grossièrement. Garnir le cœur des fruits avec le beurre sucré. Déposer dans un plat à four graissé et enfourner pour 2 heures.

Retirer ensuite délicatement la peau des pommes et arroser la chair à plusieurs reprises avec le jus de cuisson rendu. Servir tiède.

Oranges confites

TRAITÉ DE CONFITURE OU LE NOUVEAU ET PARFAIT CONFITURIER, COLLECTIF (1689).

« Prenez des oranges [...] que vous rapperez la pelleure avec une rappe douce, puis les faire boüillir dans de l'eau & du ſel, & aprés les tirer & les vuider ; en ſuite les mettre tremper dans de l'eau courante douze heures, & les mettre dans d'autre eau claire & nette trois jours, & après les changer d'eau trois fois le jour ; & ſi votre fruit eſt gros, il faudra au lieu de trois jours ſix jours, & après clarifiez voſtre ſucre : & ſi votre fruit eſt gros mettez le tout au meme inſtant dans le ſucre ; & ſi votre fruit eſt petit regardez que votre ſucre prenne la cuiſſon de conſerve un peu moins, & les laiſſer boüillir juſques à ce qu'il ſe ſeſſe entre les doigts une petite boulette tendre, puis les oter de deſſus le feu & leur bailler uſtre avec une ſpatule afin qu'ils ſebent mieux, & ouvrir l'endroit pour faire ſortir le ſucre, & que le luſtre entre dedans ; & après les mettre ſur un clayon pour les faire ſecher ; & ſi voſtre fruit eſt gros il faut mettre une livre de ſucre pour chacune orange [...] & pour les petits demy livre pour chacun. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 25 min I Cuisson 1 h 20 I Séchage 3 jours

Ingrédients :
6 petites oranges bio I 2,1 kg de sucre I 200 g de sucre fin

Frotter les oranges bio avec une éponge grattante propre et les nettoyer à plusieurs reprises. Les faire blanchir pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante.

Chauffer 1,5 litre d'eau et 1,5 kg de sucre à 100 °C en mélangeant, jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Plonger les oranges dans le liquide bouillant et les laisser cuire 20 minutes sur feu doux. Les retirer, les placer sur une grille, puis faire réduire le sirop pendant encore 10 minutes. Réserver. Laissez sécher les oranges toute une nuit.

Le lendemain, ajouter 300 g de sucre au sirop réservé. Remettre à chauffer à frémissement, puis ajouter les oranges. Refaire une cession de cuisson de 20 minutes. Répéter l'étape initiale de séchage d'une nuit.

Incorporer 300 g de sucre au sirop et remettre les oranges à confire 20 minutes. Elles doivent être brillantes et la peau transparente. Poudrer généreusement au sucre fin et placer à sécher pendant 24 heures minimum.

Ranger les oranges confites dans des caissettes en papier au frais ou les conserver en pot, recouvertes du sirop de cuisson.



Chocolat chaud

TRAITÉS NOUVEAUX & CURIEUX DU CAFÉ DU THÉ ET DU CHOCOLAT,
OUVRAGE ÉGALEMENT NÉCESSAIRE AUX MÉDECINS, & À TOUS CEUX QUI AIMENT LEUR SANTÉ.
PAR PHILIPPE SYLVESTRE DUFOUR, 1688

« Ordinairement on met dans la chocolatiere ou dans le coquemart où l'on veut le faire cuire, autant de gobelets d'eau qu'il y a de perfonnes qui en veulent prendre : enfuite on fait boüillir cette eau, & dez qu'elle boût, on y jette dedans (fi le chocolate eft excellent) une once & un quart de la poudre qu'on en a rapée & mêlée avec du moins une once de sucre pour chaque gobelet d'eau. Sans aucune perte de tems, on le remuë dans la chocolatiere avec le moulinet pendant quelques momens pour le delayer : ce que l'on continuë après l'avoir retiré du feu jufques à ce que l'ayt bien fait mouffer. Alors on verfe de cette mouffe dans le gobelet qu'on acheve de remplir du refte de la decoction : on recommence après de le remuer dans la chocolatiere avec le moulinet, jufques à ce que l'on ait fait revenir de nouvelle mouffe : ce que l'on continuë jufques à ce que la chocolatiere foit entierement vuidée & les gobelets entierement pleins. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 10 min | Cuisson 5 min

Ingrédients :
140 g de chocolat noir (80 % de cacao) en copeaux | 120 g de sucre

---

Râper le chocolat. Porter 1 litre d'eau à ébullition dans une casserole. À frémissement, incorporer les copeaux de chocolat et le sucre en pluie. Fouetter 2 minutes sur feu doux.

Lorsque le chocolat et le sucre sont fondus, hors du feu, fouetter au batteur à vitesse lente jusqu'à ce que le liquide devienne mousseux. Répartir un quart de la boisson dans les tasses. Fouetter à nouveau et poursuivre ainsi afin d'obtenir un chocolat à la fois épais et aéré. Déguster le plus chaud possible.

Biscuit de Savoie

L'ÉCOLE DES OFFICIERS DE BOUCHE, ANONYME, 1705

« Prenez fix jaunes & huit blancs d'œufs, avec une livre de fucre en poudre, trois quarterons de bonne farine de froment, & de l'anis : battez le tout enfemble, & le faites bien boüillir : faites une pâte qui ne foit ny trop mole ny trop dure : toutefois fi elle eft trop mole, vous pouvez y mêler de la farine & du fucre en poudre pour l'affermir. Enfin étant bien proportionnée, mettez-la dans des moules de fer blanc faits exprés, & enfuite faites cuire vos bifcuits à demu dans le four. Etant demy cuits, retirez-les & les remoüillez par deffus de jaunes d'œufs. Cela fait, remettez-les dans le four pour les achever de cuire ; ce qu'étant fait, tirez-les, & prenez garde qu'ils ne foient ny trop brûlez ny trop mols : étant tirez ferrez-les dans un lieu qui ne foit ny trop frais ny trop fec.

POUR 4 PERSONNES • Préparation 10 min I Cuisson 10 min

Ingrédients :
4 blancs d'œufs et 3 jaunes I 245 g de sucre en poudre
190 g de farine de froment I 1 c. à café de graines d'anis I Sel

---

Préchauffer le four à 170 °C (th. 5/6). Fouetter les jaunes avec le sucre. Incorporer la farine. Ajouter 2 pincées de sel. Monter les blancs en neige et mélanger les deux préparations.
Beurrer des moules individuels vintage en fer blanc, ou une plaque à alvéoles (madeleines, financiers). Garnisser de pâte jusqu'aux deux tiers de la hauteur et enfourner pour 5 minutes.
Badigeonner la surface au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de graines d'anis et enfourner à nouveau pour 3 à 5 minutes.

Meringues

LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, FRANÇOIS MASSIALOT

« Prenez trois ou quatre œufs frais, ſelon la quantité de meringues que vous voulez faire : retirez-en les blancs, & les emiettes jusqu'à tant qu'ils forment la neige à rochers. Après il y faut mettre un peu de râpure de citron verd & trois ou quatre cuillerées de ſucre fin paſſé à l'étamine, & le tout foüetté enſemble : on peut auſſi y ajoûter un peu d'ambre préparé. Enſuite prenez du papier blanc ; & avec une cuillere, formez vos Meringues rondes ou ovales, ſelon que vous voudrez, de la groſſeur d'environ une noix, laiſſant de la diſtance entre l'une & l'autre. Prenez du sucre en poudre au bout d'une ſerviete & poudrez deſſus les Meringues. Sur la même table où vous les avez dreſſees, vous pouvez mettre le couvercle du four qui n'ait point été au feu mais ſeulement du feu deſſus, & couvrir les Meringues pour leur faire prendre couleur cendrée ; il n'y faut point de feu deſſous. Etant cuites & bien glacées, ôtez-les de deſſus le papier. Vous y pouvez mettre dedans un grain de fruit, ou framboiſe, ou ceriſe, ou fraiſe, ſelon la ſaiſon ; & joindre une autre merigue contre, pour en faire de jumelles. »

POUR 4 PERSONNES • Préparation 30 min I Cuisson 2 h

Ingrédients :

8 blancs d'œufs (environ 350 g) I 30 g de beurre I 350 g de sucre
350 g de sucre glace I 2 c. à soupe de cacao en poudre

Préchauffer le four à 110 °C (th. 3/4). Battre les blancs d'œufs à vitesse lente. Lorsqu'ils commencent à prendre, augmenter la vitesse au maximum et incorporer le sucre en poudre en filet. Poursuivre jusqu'à ce que la consistance soit en bec d'oiseau.

Tamiser le sucre glace et l'ajouter aux blancs, en soulevant délicatement la préparation à l'aide d'une spatule.

Tapisser deux plaques de cuisson de papier sulfurisé. Beurrer. Déposer des cuillerées de blancs en neige en les espaçant de quelques centimètres. On peut aussi utiliser une poche à douille, méthode contemporaine.

Enfourner les meringues pour 2 heures. Si l'on souhaite des meringues blanches, la température du four doit être de 90 °C (th. 3) et le temps de cuisson sera augmenté de 1 heure.

Laisser refroidir dans le four éteint et fermé. Avant de servir, saupoudrer de cacao en poudre et former une pyramide de petites meringues. On peut aussi utiliser un plat à étages.



CHAPITRE SEPT

Du mystère des cuisines à Versailles...

Mais où diable travaillent ces centaines voire milliers de gens qui s'agitent autour des fourneaux ? À dire vrai, et pendant longtemps, un peu n'importe où… Ce n'est que tardivement que sont pourtant réellement construits des locaux dédiés partiellement à la confection de ces repas pantagruéliques, que l'on pourrait assimiler aujourd'hui aux cuisines d'une (très grande) collectivité. Jusqu'en 1682, on prépare, on cuit, on crée de véritables chefs-d'œuvre de présentation dans des lieux improbables et surtout provisoires : tentes, grandes cabanes, annexes vite bâties et vite détruites puisque nous n'en avons aujourd'hui plus aucune trace, parfois des caves qui tenaient plus du souterrain que d'autre chose. Une fois définitivement fixé à Versailles avec sa cour, en 1682, le Roi-Soleil décide alors de construire le Grand Commun. Il a pour vocation d'accueillir les cuisines, des annexes utiles et diverses, et des logements pour des courtisans de « second rang », y compris ceux servant le roi dans des fonctions « culinaires ». Ce bâtiment, achevé en 1684, est beaucoup plus modeste que le château principal. Il a été restauré ces dernières années, mais pour accueillir des services administratifs. Il a subi au fil des siècles de nombreuses modifications et il est impossible d'y retrouver malheureusement trace des cuisines du Grand Siècle. Mais, fort heureusement, un architecte du XVIII[e] siècle, Jacques-François Blondel, souhaitant témoigner de nombreux lieux et demeures dont il pressentait la disparition, eut à cœur de décrire bien des lieux dans « L'Architecture française », précieux ouvrage en quatre volumes parus entre 1752 et 1756. Versailles fait bien sûr partie de sa sélection, et, plans à l'appui, nous y découvrons des coulisses aujourd'hui disparues. Certes son ouvrage est postérieur à la mort du roi en 1715, mais, en recoupant les sources, il retrace très probablement fidèlement ce qu'étaient les cuisines et les offices du Roi-Soleil. Son plan est numéroté, et il suffit de se reporter à la légende qui l'accompagne pour connaître le

nom de chaque pièce dans un bâtiment qui comptait des caves en sous-sol, un rez-de-chaussée et un étage, plus des combles où se logent de nombreuses personnes, y compris le concierge du Grand Commun...
« Cet édifice, de forme rectangulaire, a quarante-deux toises de longueur (soit près de 82 m), sur trente-neuf de profondeur (soit près de 77 m), et neuf toises et deux pieds d'élévation (soit près de 18 m de hauteur), non compris la mansarde et la hauteur de la couverture du faux comble. Au milieu de ce bâtiment est une grande cour de vingt-trois toises et un pied de longueur, sur vingt toises de largeur. » Bref, le lieu est vaste, et on n'y compte plus de soixante pièces, de toutes tailles. Chaque pièce a une destination extrêmement précise, et on y sépare le service de la reine de celui du roi. Ainsi, à la « pâtisserie de la reine » on confectionne exclusivement « la pâtisserie de la table de la reine et ses communs ». On y trouve bien sûr les échansonneries, celle de la reine et celle du roi, « lieu où se distribue le vin », les panneteries « pièce où se distribue le pain », les fruiteries, etc. Mais on y découvre aussi bien d'autres usages, ainsi l'apothicairerie de la reine (l'ancêtre de nos pharmacies), les fourrières, non destinées à entreposer les carrosses mal garés mais à stocker et distribuer le bois de chauffage de Leurs Majestés... Le Grand Commun abrite également de nombreuses salles où les serviteurs « de qualité », c'est-à-dire ceux de haute naissance ou à la fonction reconnue, prennent leurs repas. Pas de salle commune bien sûr, mais à chaque catégorie précise un lieu précis. Ainsi les premiers officiers du roi, de quartier chez le dauphin, ont leur espace propre. On ne se mélange pas à l'époque. En revanche, on croise toutes sortes d'animaux dans les couloirs... Vaches, veaux, poules, poules d'Inde (aujourd'hui notre dinde), sont amenés vivant sur place par des fournisseurs avec qui on passe des contrats de plusieurs années parfois, en échange de prix avantageux. Directement du producteur au consommateur, on appelle cela du « circuit court » aujourd'hui, et qu'importent les normes d'hygiène qui nous feraient aujourd'hui dresser les cheveux sur la tête et surtout craindre pour notre vie.
Si le Grand Commun facilite les choses quant à la préparation des somptueux repas, il n'est guère pratique pour ce qui est des transports. On redoute tant les odeurs de cuisine et les allées et venues de la « valetaille » qu'on l'a mis loin du château dont il est séparé par la rue de la Surintendance (aujourd'hui rue de l'Indépendance américaine). De l'autre côté, il donne sur l'aile dite du midi. Manger chaud reste donc compliqué, d'où la nécessité de trouver des astuces (voir chapitre sur les techniques culinaires)...

Plan du Grand Commun Premier étage. ©BNF

GRAND COMMUN
PREMIER ETAGE
Et Entresols audessus.

Rüe des Recollets

Rüe de la Poste

Rüe Saint Julien

Rüe de la Sur-jntendance

COUR

Chapelle

46 Rien Rien 47 49 49 50 Rien 51 51 50 50 50 50 50 48 Rien 48 48 47

Rien 47 48 50 49 48 47

46 46 47 47 48 48 A 48 48 53 Rien 51 51 51 49 49 48 48 47

46 Rien Rien Rien

45 44 44 44 44 45 45 46 46 46

45 45 44 45 44 45 44 43

43 42 42 44 43 43

43 43 43 42 44 43 43

42 42 Rien 42 42

40 A 40 A 41 41 41 A 41 A 40

40 A 41 41 41 40

40 40 41. 41 40

Rien Rien

36 36 36 36 36 35 Rien 37 37

39 38 rien 36 36 35 37 38 38 39

39 38 37 37 36 35 39 Rien

38 38

37 38 37 Rien 35 35 rien 36 37 Rien 37 38 38 39 39

39 38

ECHELLE

1 2 3 4 5 10 15 20 Toises.

CHAPITRE HUIT

Des petits et grands métiers en cuisine...

Si, aujourd'hui, nous connaissons les fameux chefs de cuisine, leurs éventuels bras droits et des commis, à l'époque, les métiers de la cuisine sont très variés et le personnel de Versailles très abondant : 1 500 personnes s'activent alors pour nourrir le roi et sa cour. On prépare, on sert, dans un véritable ballet où règne une organisation quasi militaire. Point de femmes à l'horizon : à Versailles, comme dans les maisons nobles et bourgeoises du XVII[e] siècle, le personnel de cuisine, des officiers jusqu'aux plus petites mains, est exclusivement masculin...

Les galopins

Ils sont les plus nombreux : on les appelle aussi les « enfants » ou « happelopins ». Par dizaines, ils fourmillent dans les cuisines. Tout juste nourris, ne recevant pas de gages, les jeunes garçons (parfois âgés seulement d'une dizaine d'années) sont chargés des tâches les plus modestes. Ils assistent les officiers de cuisine pour souffler afin d'entretenir les braises des bûchers ou tourner la broche, plumer les volailles, écailler les poissons, frotter les sols, laver les bâtiments. Ils remplissent aussi de nombreuses missions les obligeant à « galo-



« Serviteur du XVIIe ». ©Erica Guilane-Nachez - Stock.adobe.com

per » un peu partout, d'où leur nom (utilisé auparavant pour désigner les porteurs de message) dont le sens va évoluer à la cour du Roi-Soleil. Au plus bas de l'échelle sociale, les galopins sont enclins aux petits larcins, ne serait-ce que pour subsister.

Les queux

Aujourd'hui appelés cuisiniers, ces professionnels de l'art culinaire ont une noble tâche. Le premier d'entre eux, notre chef actuel, est dénommé « maître queux » ou « premier queux ». Le seigneur des fourneaux est souvent juché sur une chaise haute, d'où il dirige et observe le bon déroulement des préparatifs. On imagine sans peine le privilège du premier queux de la Maison bouche du roi qui dispose, pour exercer ses talents, des ingrédients les plus nobles, rares et chers, alors qu'il règne une relative misère et parfois même la famine dans les provinces françaises. L'époque est de plus, pour lui, passionnante et riche en innovations. Foin des préparations médiévales peu raffinées ! Les queux s'emploient à créer de nouvelles saveurs, des sauces plus complexes et surtout plus douces au palais. On assiste en effet à l'émergence d'une gastronomie plus élaborée, débarrassée de ses excès (sauces, épices). Le souverain, sans être le gourmet que sera Louis XV, a le palais plus délicat que ses prédécesseurs. Ainsi, avec les hâteurs, chargés des rôts (les rôtis) et les pâtissiers, les maîtres queux forment le trio prestigieux de l'aristocratie culinaire du XVIIe siècle.(1)

Le coureur de vin

Il a un métier plutôt original : il suit le roi partout, avec de multiples provisions. Si le roi n'est pas à la cour, le confort de la cour vient au roi. Le protocole a tout prévu et le « coureur de vin » transporte vin, eau et victuailles pour offrir au souverain de quoi combler sa faim et étancher sa soif où qu'il se trouve. Il est accompagné par le conducteur de la haquenée du « Gobelet du Roy » qui complète le service avec, notamment, le nécessaire pour dresser une table. La charge, permettant d'approcher Louis XIV au plus près, est alors très courue par la noblesse. En 1683, on compte quatre coureurs de vin à Versailles. « Les Coureurs de vin sont pour porter à la chasse, & par tout où le Roy va, une valise, où il y a des serviêtes, du pain, un coûteau, des pièces de four, du fruit & des confitures, du vin & de l'eau dans deux flacons. Les Conducteurs de la Haquenée du Gobelet font porter par la campagne sur un cheval de bas, du linge, du pain, du fruit, des confitures, une tasse pour le Roy, & une tasse à faire l'essay, un coûteau, du sel, & le couvert du dîner & souper du Roy : de crainte que les Sommiers & Charrois ordonnés pour cet effet n'arrivent pas à temps. »(2)

Les gentilshommes servants

Ils ont comme devoir de servir le roi et ses hôtes lors du grand couvert. Malgré cette tâche limitée, et de lourdes contraintes (leur disponibilité doit être permanente), la charge est particulièrement recherchée par les membres de la haute noblesse provinciale qui, ainsi, peuvent côtoyer le roi fréquemment. Servir le souverain est glorieux, peu importe que le rôle soit modeste. Ils exercent leur charge par quartier et assurent trois sortes de services. Ils sont ainsi tour à tour gentilhomme servant-panetier, tranchant ou échanson. Le premier office consiste à assurer le dressage de la table, porter, découper le pain et le présenter à la

prégustation avant de le présenter au roi. Mais aussi apporter le couvert en s'assurant que personne ne s'en approche : salière, couteau, fourchette, cuillère et cure-dents, à l'abri dans le « cadenas » (une sorte de coffre d'orfèvrerie travaillée), et les serviettes humides enfermées dans la « nef ». Cette pièce d'orfèvrerie de prestige symbolise la présence du roi et il est d'usage de s'incliner devant elle. Le tout est disposé avec luxe de raffinement sur la table royale. Couteau, cuillère et fourchette sont par exemple déposés sur une serviette placée entre deux assiettes d'or. Ils déposent aussi les plats sur la « table du prêt », avant le service à la table du roi. L'achat de la charge coûte entre 10 000 et 15 000 livres (environ 150 000 € d'aujourd'hui). Un véritable investissement qui remplit à la fois les caisses du royaume mais aussi celle du grand maître. Celui-ci obtient en effet, sous Louis XIV, le droit de vendre douze de ces offices pour son seul profit.

Les officiers du serdeau

Ils se concentrent sur le service des boissons du roi (« sert d'eau »). Ces officiers, sous Louis XIV, voient leur charge évoluer. À Versailles, ils sont chargés de recueillir les plats que l'on dessert de la table du roi pour les porter à l'office du serdeau, situé au Grand Commun. Une tâche somme toute ingrate si elle n'était accompagnée en même temps d'un privilège exceptionnel. Après s'être sustentés, avec les gentilshommes servants, des plats laissés intacts par le roi (l'usage veut que l'on ne resserve jamais le même plat deux fois à Louis XIV), et avoir assuré la nourriture de quelques « bouches à cour » (valets et garçons du serdeau), soit trois services, ils sont autorisés à revendre les reliefs des repas royaux. Ils disposent même de leur propre marché ! Le gain compense amplement leur très maigre rémunération.

Le maître d'hôtel

Il est LA figure incontournable du Grand Siècle.
Le premier maître d'hôtel du roi chapeaute la préparation des repas et le service de la table du souverain. Soumis à une bureaucratie culinaire lourde, il peut heureusement déléguer. Il a sous ses ordres, entre autres, les maîtres d'hôtel de quartier, leurs remplaçants les maîtres d'hôtel ordinaires, trente-six gentilshommes servants, les huissiers de la salle et les officiers du serdeau de la Maison du roi. Le principal privilège de sa charge est d'être présent au lever du roi. « Le Premier Maître d'Hôtel, ou le Maître d'Hôtel qui est de jour, conduit au matin le boüillon du Roy, lorsque Sa Majesté en prend, il reçoit l'ordre du boire & du manger pour le Roy, & de l'heure, qu'il fait aprés entendre aux Officiers du Gobelet & de la Bouche. »[2]
Il doit chaque jour s'enquérir des volontés royales sur le lieu, l'heure et la nature des repas de la journée. Il est également chargé de rappeler au souverain les fêtes religieuses et les jours maigres à venir, le roi devant en respecter strictement les règles. Enfin, il participe à la « prégustation » des plats du roi afin de s'assurer qu'ils ne soient pas empoisonnés.
La fonction du premier maître d'hôtel ne connaîtra que quelques petites évolutions au cours du Grand Siècle. Mais il ne sera jamais, comme on peut le penser, un grand chef de cuisine. Il peut même ne rien connaître de l'art culinaire. C'est en réalité un organisateur de génie, capable de coordonner le travail de centaines de per-

sonnes. La charge, réservée à des gens de haute naissance, est aussi pesante que prestigieuse. Honte à celui qui nuit à la réputation de son maître en ratant la décoration d'une table ou d'un buffet, en servant un plat décevant ou bien en échouant à parer à toutes les éventualités. L'acte ultime de Vatel, qui se suicide parce que ses poissons tardent à arriver, bien que déraisonnable même pour l'époque, permet d'apprécier le poids de son embarras. Le maître d'hôtel du duc d'Albe, en 1705, en a pris la mesure. Quatre-vingts convives au lieu des quarante prévus se pressent pour un souper. Le service est raté, le menu n'est pas à la hauteur, les boissons manquent… L'implacable « Mercure Galant », journal de la cour, dont la diffusion s'étend bien au-delà des frontières françaises, relaye le fiasco. On jette l'opprobre sur le pauvre maître d'hôtel et la maison de son maître devient pour un temps la risée de la cour.

Le contrôleur général de la bouche

Il note et règle toutes les dépenses liées à la nourriture, en tenant un cahier chaque mois. Mais sa fonction ne s'arrête pas là. Il a le privilège d'assister au repas du roi et sert Sa Majesté en l'absence du maître d'hôtel. Il est aussi chargé de toute la vaisselle d'or, d'argent et de vermeille. Il a également sous sa charge sept officiers qu'il choisit lui-même et qui s'occupent de la préparation du couvert du roi. Chacun d'entre eux à une fonction très spécifique et fortement hiérarchisée, les plus privilégiés, les grands favoris du roi, ont le droit de lui apporter une serviette mouillée en début des repas pour qu'il puisse se laver les mains avant de manger, charge créée par Louis XIV lui-même en faveur de Georges-Charles Châtelain, réservée en d'autres circonstances uniquement aux princes du sang, aux légitimés et au grand maître. Vient ensuite l'officier du gobelet, chargé de remplir le verre du roi. Les autres s'occupent d'apporter le fruit, le pain, et les couverts.

Les avertisseurs

Ils sont chargés d'accompagner le roi lors de ses balades ou pendant la chasse pour savoir à quelle heure il souhaite manger.

(1) « Louis XIV et le Grand Siècle », Gonzague Saint Bris, éd. Télémaque

(2) « La Maison de Louis XIV », 1702. Extrait de Trabouillet, L. (...) Paris, Charles Osmont, 1702. Édité en ligne par C. zum Kolk dans le cadre du projet "Curia", Centre de recherche du château de Versailles, 2010. http://chateauversailles-recherche.fr/curia/documents/roi1702.pdf



« Festin donné à Louis XIV dans la grande salle du trône ».
Dessin de Pierre Lepeautre 1697 © BNF

CHAPITRE NEUF

Des nouveaux produits…

Si l'on croit aujourd'hui avoir inventé la « world food » avec son cortège d'épices colorées, on se trompe lourdement. Depuis le Moyen Âge déjà, puis à la Renaissance dans une moindre mesure, on use et abuse de ces fameuses épices venues du bout du monde et qui ont fait la fortune de ceux qui affrontent les mers pour les rapporter sur leurs navires. Outre leur exotisme qui charme les palais, ces épices ont une fonction pratique : elles permettent de masquer certaines saveurs et surtout l'état de conservation contestable de certains aliments. C'est le règne du safran, du gingembre, de la cannelle sans aucune modération. Le XVIIe siècle vient sonner la fin de la récréation épicée, du moins dans ses excès. Conscients d'une certaine lassitude de leurs contemporains depuis longtemps déjà pour ces plats un peu agressifs pour les papilles, les cuisiniers du Grand Siècle recherchent des mariages plus doux au palais. Beaucoup d'épices disparaissent alors des recettes, où subsistent seulement le poivre, la muscade, le clou de girofle, à des doses bien moindres que par le passé. On substitue aux saveurs trop fortes des plantes bien plus douces, et notamment de plus en plus de fines herbes : thym, ciboule, persil, romarin, ainsi que les bulbes comme l'oignon et l'ail. On chasse aussi l'acidité, on redoute un peu ces sauces trop sombres, venues du Moyen Âge, à base de verjus. On fait du « gras » une des sources du bien-être (cela peut nous faire rêver), on veloute, on joue de l'onctuosité. On change tout, et pour longtemps...



Le beurre & la crème

La cuisine médiévale faisait la part belle au saindoux. La graisse de porc voit la fin de son règne au XVIIe siècle. On découvre la propriété inégalable de la crème pour apporter de la rondeur à une sauce, de la douceur à un plat relevé et du liant à toute sorte de préparation, dont les farces. C'est aussi, et surtout, le début de l'apogée du beurre, considéré auparavant comme une graisse médiocre réservée aux pauvres. Il est maintenant adopté pour exhausser le goût, conférer velouté et moelleux. Mais il n'a rien à voir avec ces plaquettes sans goût au lait « issu de la communauté européenne ». Il s'agit alors d'un produit d'une grande qualité, crémeux, aromatique et coloré. Il est livré à la cour par les « beurriers ». Les meilleurs sont recherchés et viennent parfois de loin : beurres de Vanvres (ou Vanves), de Bretagne ou de Normandie (Isigny). On en fait provision au printemps, lorsqu'il est concentré en arômes. Pour pallier les besoins, on conditionne la matière grasse dans d'énormes pots de grès (sinots), hauts de 56 cm, d'une capacité supérieure à 10 litres. Son défaut ? Il rancit. C'est pourquoi on en fait du beurre salé qui, contrairement au goût actuel, était peu apprécié. Ce nouvel

amour du beurre a aussi un effet inattendu : il se mesure rapidement au tour de taille des personnages représentés sur les tableaux d'époque, plus imposant que celui de leurs ancêtres de la Renaissance. Au XVII[e] siècle, on commence à grossir, du moins lorsque l'on est riche.

Les légumes

Loin des productions souvent insipides des serres industrielles d'aujourd'hui, le Grand Siècle met à l'honneur des légumes, dont certains étaient inconnus jusque-là. Depuis 1678 l'artiste-jardinier La Quintinie est à la manœuvre. Il a œuvré dans les plus grandes maisons, c'est un génie… Concombres, artichauts, asperges font leur apparition à la cour.



La Quintinie multiplie les cultures, agrandit encore et toujours l'espace qui leur est dédié. Il est bientôt copié dans toute l'Europe… Et surtout, l'immense, l'incroyable potager de Versailles (et l'immense verger) inspire les maîtres queux qui s'ingénient à inventer des recettes à la hauteur de ces goûts nouveaux et subtils. Naît alors une cuisine qui parle encore aux palais d'aujourd'hui. Ainsi, une recette d'asperges chez La Varenne, par exemple. Les asperges une fois « ratissées », c'est-à-dire épluchées comme il se doit, sont d'abord légèrement cuites dans l'eau salée (on mange les légumes croquants déjà) puis, une fois bien égouttées, « servies dans une sauce avec du beurre frais, un jaune d'œuf, sel, muscade, un petit filet de vinaigre, le tout bien remué ensemble et la sauce subtilement liée ». Certains légumes déchaînent d'ailleurs un incroyable enthousiasme, dont les petits pois. Ces derniers font l'objet d'une véritable folie à la cour du Roi-Soleil et sur les bonnes tables du royaume. Madame de Sévigné en témoigne dans une de ses célèbres lettres : « Le chapitre des pois dure toujours : l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours. Il y a des dames qui après avoir soupé avec le roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion : c'est une mode, une fureur, et l'une suit l'autre. »

On aime aussi les artichauts, que l'on cuisine de mille façons, dont une favorite qui consiste à les blanchir, les sécher, puis les fariner avant de les frire, et de les servir avec la sauce blanche.

Les fruits

Ils sont les nouveaux inspirateurs du dernier service, celui des desserts justement appelé celui « du Fruit », dont raffolent les courtisans de Versailles. Service qui doit être aussi beau que bon. Pêches, poires, fraises, framboises, coings, abricots, pommes, grenade, groseilles, prunes, raisins subissent des traitements variés. Si les « bouche à cour » n'apprécient que modérément la douceur dans les plats, ils adorent en revanche l'hypersucré pour les desserts. Les fruits caramélisent sur les braises, cuisent au four, sont confits dans de savants bains de sucre, de miel ou de sirop. Ils compotent, sont cuisinés en beignets, transformés en confitures liquides et solides, gelées, coulis ou pâtes de fruits aux formes délicates... Ces plaisirs sucrés sont savamment mis en scène par les maîtres d'hôtel sous la forme de compositions spectaculaires. On en fait de magnifiques pyramides, transportées sur de somptueux brancards recouverts d'or et ouvragés pour les festins divers. Pyramides que surmontent pêches, raisins, agrumes, comme autant de signes de richesse car nécessitant de la main-d'œuvre pour être cultivés, décorées des fleurs de fruits cristallisés. Ces fruits, si beaux, si colorés, deviennent aussi œuvres d'art et remplacent bientôt les bouquets de fleurs dans les natures mortes.

Les agrumes

On en use et on en abuse... La Cour du XVIIe a découvert les oranges, qu'elle importe à prix d'or, on en a planté des milliers dans des pots que l'on abrite en hiver, on se délecte de ce fruit précieux. Il côtoie le citron sous toutes les formes (tranches, zestes, écorces fraîches et sèches, jus), dans les recettes salées et sucrées. On en met partout ! Bouillons, sauces, garnitures de viandes, de poissons, de pâtés... Aux soirées d'appartement, ambigus et autres divertissements, on se régale d'oranges entières confites, présentées en élégantes pyramides.



Les truffes

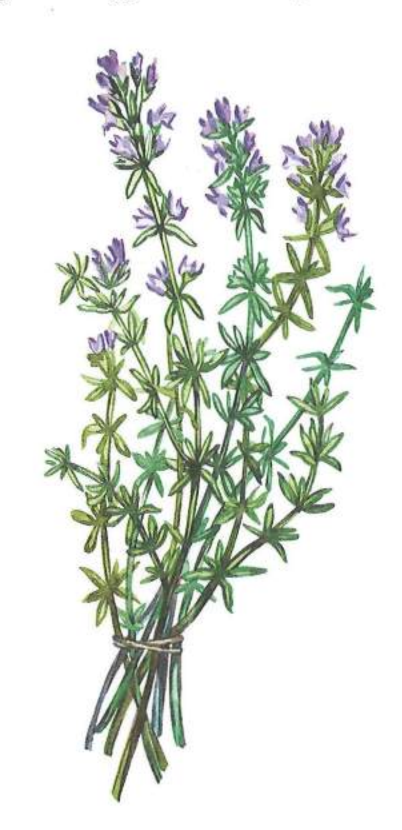
À Versailles, tout ce qui est cher n'est pas rare, et les truffes abondent dans les cuisines royales, quitte à piller le terroir français ! Soyons honnêtes, cet aliment d'exception n'est pas bien traité à l'époque, bien qu'on le reconnaisse comme un « mets fort friand » ou « d'un goût fi délicieux »[1]. On jette des truffes en quantité dans des garnitures parfois improbables, on les surcuit, on les fait bouillir. Sait-on



exactement à quoi on a affaire ? En 1680, Richelet, dans son « Dictionnaire françois », la décrit comme : « Une forte de fruit couvert d'une peau noirâtre, que produit la terre, qui vient dans la terre même fans tige ni racine, principalement lors qu'il y a de grans tonnerres, ou de grandes pluïes. »

Les herbes fines & le bouquet

Pierre de Lune, dans son ouvrage sorti en 1656[2] prône l'usage de nouveaux bouquets garnis : « une barde de lard, une siboulette, un peu de theim, deux clous[3], serfeuille, persil, et le liés avec un fiselle ». Ces petits fagots entrent dans la composition des bouillons et potages pour apporter un supplément d'arômes. Nous avons conservé, depuis, ce fameux bouquet garni, même si, à l'époque, le cuisinier l'emballe d'une bande de lard, astuce dont on peut encore s'inspirer… On découvre aussi, dans les salades notamment, le subtil parfum des herbes fraîches – ciboulette, basilic, cerfeuil, marjolaine, menthe, aneth, sauge ou estragon – très apprécié du monarque.



Les glaces

Il serait bien sûr faux de dire que le Grand Siècle a inventé les glaces, et surtout leur mode de conservation, puisque celui-ci était connu depuis l'Antiquité. Mais leur consommation à Versailles prend un véritable essor, dû notamment à la passion du roi pour les sorbets et crèmes glacées de toutes sortes. Celui-ci a fait creuser dans ses nombreux châteaux, notamment à Saint-Germain-en-Laye, où il a beaucoup vécu avant que Versailles ne soit habitable, les fameuses « glacières » : des trous souterrains, maçonnés, et recouverts d'une charpente en bois, elle-même recouverte par du chaume ou du roseau. Ainsi isolé, l'endroit peut accueillir d'impressionnantes quantités de glace que l'on recueille pendant les hivers, souvent gelés à l'époque dans cette région. Pour y pénétrer, et y entreposer la glace, on descend par un escalier, dont la porte est toujours au nord et protégée par un environnement ombragé. On alterne alors à l'intérieur de ces glacières les couches de glace, de paille, et de neige. De nombreux jardiniers sont affectés à leur entretien, il faut, bien sûr, les approvisionner en hiver, et les vider et assécher lorsque la saison d'été se termine et que la glace vient à manquer. La première glacière de Versailles fut creusée en 1664, et suivie de nombreuses autres (neuf au total), réparties dans le parc du château. Ces glacières servent à confectionner des boissons fraîches : on réalise des jus de groseille et de fraise servis bien glacés en été, souvent dans les magnifiques buffets dressés dans les jardins. Mais on utilise de plus en plus la glace pour confectionner des desserts glacés. Pour réaliser ces fameux sorbets ou les crèmes glacées qu'affectionne tant la cour, on prépare les fruits broyés avec du sucre, ou des crèmes pâtissières parfumées. Vanille, fleurs, amande et autres fragrances sont présentes dans les recettes. Ensuite, on place la préparation dans des moules de toute sorte, y compris en forme de fruits pour les sorbets, que l'on dépose sur un lit de glace, jusqu'à ce que la préparation gèle. On perfectionne encore l'art du « déguisement », déjà prisé depuis le Moyen Âge, ainsi la glace à l'abricot ressemble à s'y méprendre à un abricot. On monte de grandes pyramides magnifiques et colorées, que les courtisans découvrent sur les somptueux buffets des salons de réception, ou bien, plus surprenant encore, au détour d'une promenade dans le parc. Tout est organisé et minuté pour que les glaces soient mises en place au dernier moment et ne fondent pas sous les yeux des courtisans.



(1) « Dictionnaire universel », Antoine Furetière, 1690 et Traité des aliments, seconde édition, Louis Lémery, docteur régent de la Faculté de médecine de Paris, 1705
(2) « Le Cuisinier », Pierre de Lune
(3) de girofle

CHAPITRE DIX

Des nouvelles techniques culinaires…

Encouragés par le plus grand des épicuriens de l'histoire de France, le roi lui-même, et par sa passion pour les nouvelles saveurs, les chefs célèbres qui se succèdent au XVII[e] siècle rivalisent de créativité. Avec bonheur souvent. Hasard, géniale intuition, nécessité ou fruit d'une longue recherche, des tours de main sont déterminés, de nombreuses recettes dites « de base » sont mises au point, des techniques complexes sont élaborées (toujours en vogue de nos jours). De ces nouveautés, naît la renommée de la cuisine française C'est ainsi que dans les cuisines dorées de la royauté et de la grande aristocratie, où bouillonne le talent de véritables artistes, la gastronomie acquiert ses lettres de noblesse.

Les sauces

Même si elle ne disparaît pas totalement, la saveur acide, qui dominait jusqu'ici dans la cuisine de cour, n'est plus de mise. Tout comme les épices agressives. L'une des premières marques de ce changement se déguste dans de nouvelles sauces. Bien sûr, on n'a pas oublié, même dans les cuisines versaillaises, le mode de liaison typique du Moyen Âge. On utilise ainsi toujours la mie de pain ou le pain « mitonné » pour épaissir une sauce. Mais le roux s'impose vite comme une technique de base pour la liaison. On le réalise avec du lard fondu ou, de plus en plus, du beurre. La farine y est frite, puis on délaie avec le bouillon adéquat, du lait d'amande, et on laisse épaissir le tout. Les jaunes d'œufs sont également utilisés

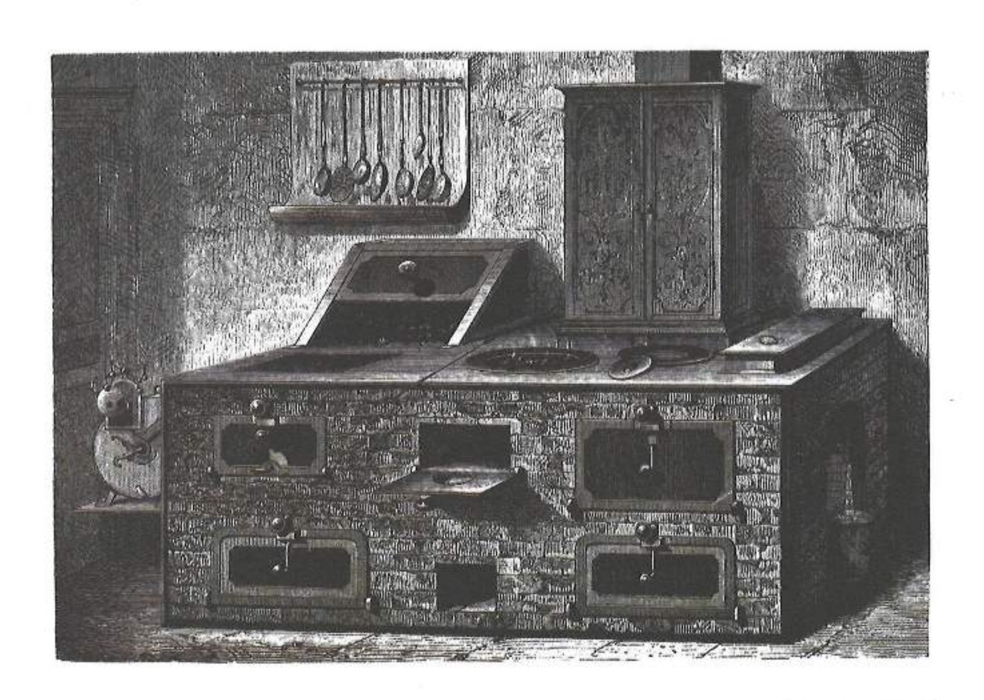


Publié dans « Le livre de cuisine », par Jules Goufe, Librairie Hachette et Cie (Paris, 1874). ©Getty Images.

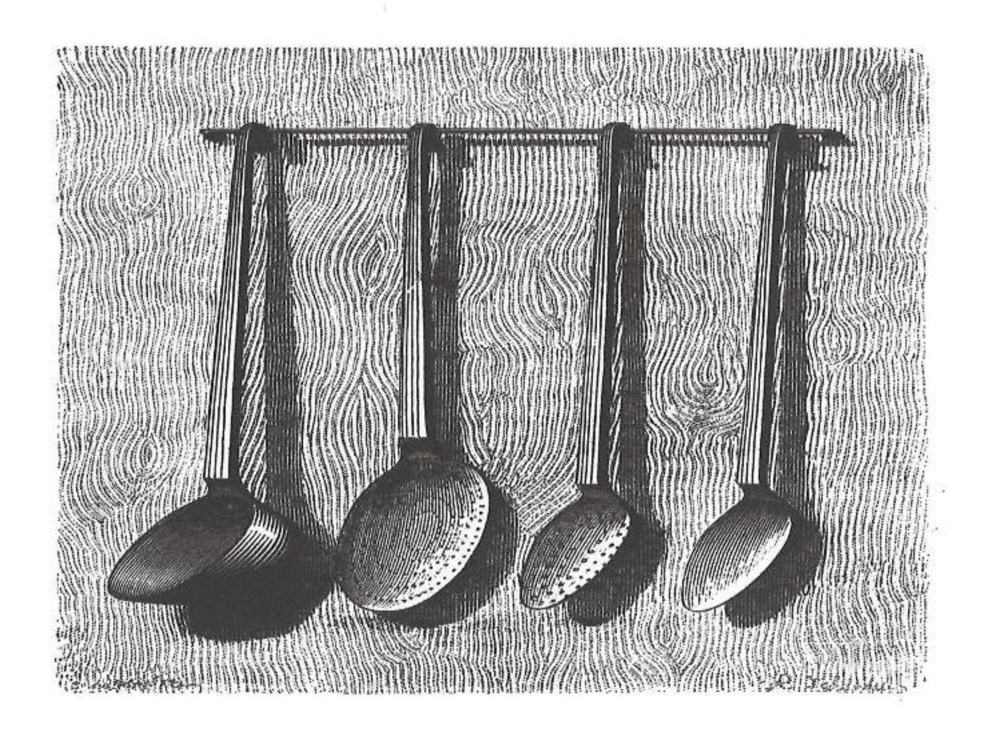
en temps qu'ingrédient liant, mais aussi la poudre d'amande ou le riz. Tout devient plus doux, plus fin. La fameuse « sauce blanche » gagne du terrain... Elle se fera plus tard appeler d'abord « Béchameil », du nom de Louis de Nonteil, marquis de Béchameil, qui l'aurait inventée, puis « béchamel », faisant naître une polémique toujours à l'œuvre. Certains disent qu'elle vient en fait de la « salsa colla », sauce italienne que Catherine de Médicis aurait apportée dans ses bagages. Ce qui est certain, c'est que l'on remplacera au fil du temps le bouillon qui la composait par du lait et de la crème. On multiplie aussi les garnitures à avoir à portée de main : tranches d'agrumes fraîches conservées dans un bol d'eau, câpres, pistaches décortiquées, persil frit... On compose ce que nous appelons aujourd'hui des fonds de sauce, nommé parfois coulis, ou simplement bouillon, à base de poisson ou de viande, parfumés. Ces préparations constituent la base de que l'on lie ensuite au roux ou à la poudre d'amande. On s'en sert pour recouvrir les rôtis ou parfumer les pâtés.

Les bouillons, jus, coulis

L'époque est à la richesse des goûts. Non par l'apport d'épices, comme au Moyen Âge, mais en concentrant la saveur naturelle des aliments. On cuit et on recuit, parfois dans des récipients luttés avec une pâte faite d'eau chaude et de farine. Les préparations de base, appelées « grands



Cuisinière professionnelle. Publié dans « Le livre de cuisine », par Jules Goufe, Librairie Hachette et Cie (Paris, 1874). ©Getty Images.



Publié dans « Le livre de cuisine », par Jules Goufe, Librairie Hachette et Cie (Paris, 1874). ©Getty Images.

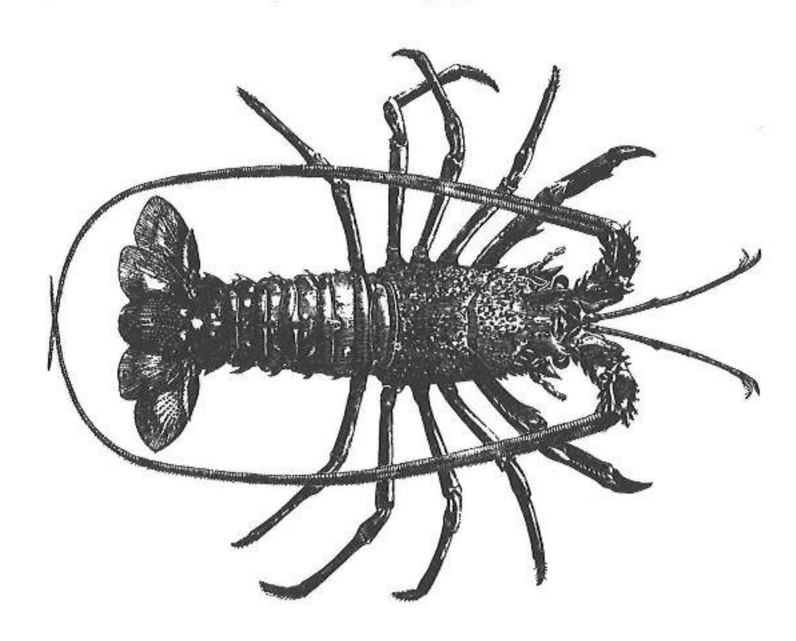
bouillons », sont d'une extrême richesse et mettent des heures à cuire. On y mêle des aromates classiques (girofle, thym, laurier, poivre) et nombre de volailles, morceaux de veau... Pour les jours maigres, c'est-à-dire ceux où la religion interdit de manger certains produits, et qui représentent tout de même un bon tiers de l'année, on prépare des bouillons de poisson selon une méthode identique : la surabondance d'aliments est gage de goût ! Plus cette base est affinée, concentrée, enrichie, filtrée et refiltrée, plus l'on s'approche des « jus », qui sont ajoutés aux plats. Et, le must, des coulis, sorte de nectars hautement parfumés et lisses (d'où leur nom qui vient de « couler »), qui sont la base des sauces raffinées du XVIIe. Rappelons toutefois que rares étaient les sauces qui étaient liquides. Louis XIV, entre autres, étant allergique à l'usage de la fourchette, on mange encore le plus souvent avec les doigts à la cour. D'où l'emploi encore du « pain mitonné » qui épaissit potages, bouillons et sauces.

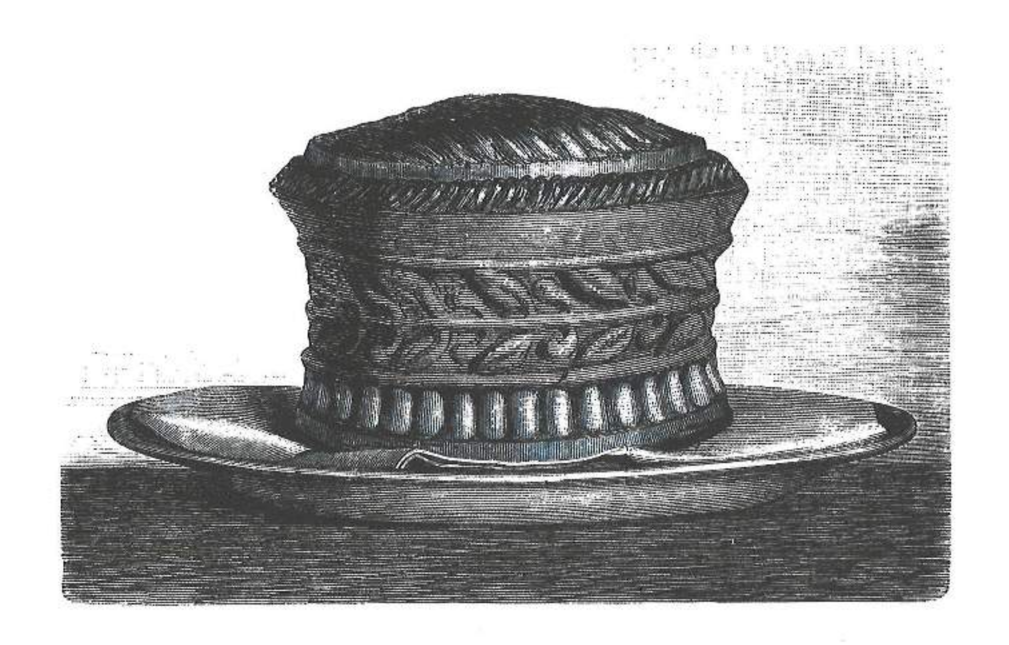
Les textures fines et mousseuses

Au fil des ans, l'étiquette durcit à la cour. Il est désormais inopportun de mâcher bruyamment. Cette contrainte semble avoir plusieurs effets en cuisine. Elle explique sans doute que l'on ait tendance à surcuire les viandes, alors que cela va à l'encontre de la tendance du nouveau (bon) goût. Dans « L'art de bien traiter » (1674), L.S.R. dit en effet, « je soutiens que l'aloyau cuit à propos selon sa grosseur [...] doit être mangé d'abord et tout goulûment dans son jus avec du sel et peu de poivre seulement. » Voilà qui fait envie, mais ne sied pas aux règles de la table de Louis XIV... La chair effilochée des viandes rôties puis bouillies évite une mastication déplacée. Le bon côté ? Les chefs du XVII[e] s'ingénient à créer de sublimes textures aériennes. On pile, on écrase, on broie ! Les hachis sont fondants et on affine les recettes des quenelles, boudins, farces ou « godiveaux », sortes de purées mousseuses de poisson ou de viande servis en pâtés feuilletés. L'autre explication à la généralisation de l'emploi de ces textures est plus terre à terre : le Roi-Soleil a perdu quasiment toutes ses dents, et cela assez jeune, comme beaucoup de ses contemporains. À l'époque, point de brosse à dents ni de dentiste digne de ce nom... Les bouches édentées étaient chose banale. On a donc adapté les recettes à la bouche du roi !

Le mariage terre-mer

On l'a vu, surprendre est presque un devoir pour les « maîtres queux » du Grand Siècle, qui n'hésitent devant aucun essai. Ainsi les saveurs marines rejoignent les viandes dans les mêmes pots, parfois avec succès (le poulet aux écrevisses). Mais l'omniprésence des huîtres dans les plats et sauces ne devaient pas être du goût de tous. Qu'importe, puisque ça l'était pour le monarque. Car, disons-le, lorsqu'un aliment trouve sa place dans de multiples recettes, c'est généralement parce que Louis XIV l'adore, et tant pis pour les courtisans !





Pâté en croûte. Publié dans « Le livre de cuisine », par Jules Goufe, Librairie Hachette et Cie (Paris, 1874). ©Getty Images.

Les croûtes chauffe-plats

Pour cause de nuisances, les cuisines sont très éloignées des lieux où l'on mange. Comment faire pour que les plats parviennent chauds sur les tables, qu'elles soient dressées dans le château ou les jardins ? Nous trouvons incompréhensibles les recettes d'époque consistant à enfermer une grande quantité de volailles (non désossées) ou un jambon entier dans une pâte épaisse. D'autant qu'on ajoute dans ces tourtes et pâtés toute sorte de béatilles : crêtes de coq, morilles, truffes, boulettes de farce, ris de veau. Ces « pâtisseries » sont évidemment intranchables. En réalité, ces croûtes épaisses sont à la fois des ustensiles de cuisson et de service. La plupart des pâtes rustiques qui enrobent les aliments ne se mangent pas. Elles garantissent une parfaite cuisson à l'étouffée et surtout, conservent, les aliments au chaud. On ne découpe le couvercle de pâte qu'au moment opportun. Même deux heures après, l'intérieur reste tiède.

CHAPITRE ONZE

Le chocolat fait fondre Versailles…

On en parle, on en veut, on le craint, on l'adule… Mais d'où vient-il, ce fameux chocolat ? Cet étrange liquide sombre et sirupeux, consommé depuis la nuit des temps par des « indigènes » du Nouveau Monde, avait peu d'atouts pour séduire. Il ne tarde pourtant pas à enivrer la cour. Non sans avoir fait un long voyage…

Nous sommes en 1519. Au nom de Charles Quint, le capitaine Hernán Cortés part à la conquête des territoires de l'Amérique. Une croisade pour convertir les « barbares » à la « vraie religion », certes, mais loin d'être désintéressée. On cherche l'or, les étoffes précieuses et les denrées exotiques, synonymes de profits pour l'empereur. En terre aztèque, dans l'actuel Mexique, les fèves de cacao attisent l'intérêt de la Couronne espagnole car elles servent encore de monnaie pour les échanges commerciaux. La consommation de diverses préparations au chocolat est profondément ancrée dans le quotidien, comme dans les fêtes et rituels sacrificiels, de l'empire du puissant souverain aztèque Montezuma. On se nourrit notamment d'une bouillie dont on a une recette assez précise : « Les Aztèques pulvérisaient, en quantité égale, des grains de cacao torréfiés et des grains de l'arbre pochotl (Bombax ceiba) ; cette poudre était jetée dans l'eau et remuée avec un "fouet", ou moulinet ; la partie grasse du cacao montait à la surface, et elle était séparée du reste du liquide. On jetait dans l'eau une poignée de maïs rôti et pulvérisé et l'on cuisait à feu doux ; le vase était ensuite retiré du feu, puis le beurre de cacao retiré auparavant était ajouté, le tout mélangé et l'on buvait tiède. Souvent le chocolat était aromatisé avec de la vanille. »[1]

Cortés expédie une première cargaison de fèves et rapporte à Charles Quint de précieuses recettes. Les Espagnols ne tardent pas à se lancer dans la culture – réputée facile – des cacaoyers. L'Espagne sera la première terre d'accueil occidentale du chocolat. Suivront bien d'autres pays : « Le nombre de ceux qui boivent

[1] *« Histoire des nations civilisées », de Brasseur de Bourbourg (reprise dans « Manuel d'archéologie américaine », de H. Beuchat, gallica.bnf.fr*

CHOCOLATE,

theobroma cacao.



aujourd'huy du chocolate est si grand, que non seulement ce breuvage est fort usité aux Indes, où il a pris son origine [...], en Italie et en Flandres, et particulièrement en la Cour d'Espagne », écrit Antonio Colmenero de Ledesma en 1631[2].

En France, il faut encore attendre un peu, la seconde moitié du XVIIe siècle pour découvrir le breuvage magique. Le frère ainé du cardinal Mazarin, archevêque de Lyon, trempe ses lèvres en 1642 dans une tasse de chocolat, pour soigner sa rate[3]. La cour s'emballe aussitôt pour la boisson. La reine Marie-Thérèse d'Autriche, de souche espagnole, est, il faut le dire, un soutien de poids pour populariser cette boisson dont elle est friande depuis l'enfance. En souverain avisé, Louis XIV favorise les plantations de cacaoyers en Martinique, afin de réduire les coûts d'achat de cette denrée hors de prix. L'arrivée du chocolat à Versailles tient-elle aux alliances entre familles royales ou à des raisons économiques ? Sans doute un peu des deux. Le cacao, rapidement taxé, représente une source de profits pour les finances nationales[4]. Mais c'est en ensorcelant les membres de la cour que la boisson amorce sa véritable ascension. Cela ne se fera pourtant pas sans d'interminables débats entre les autorités religieuses et médicales.

Les courtisans se moquent bien de ces débats, et déjà le chocolat est servi quotidiennement à Versailles. La composition de base est sobre : cacao et eau ou mélange lait, eau, sucre et quelques aromates doux. Mais chacun possède néanmoins sa petite recette. Car le chocolat chaud est avant tout thérapeutique et on l'avale sur prescription, en y ajoutant les ingrédients recommandés. Du moins officiellement. La reine ne semble pas s'encombrer de scrupules et boit son chocolat « à l'espagnole », sans avoir besoin d'y ajouter d'herbes ou de poudres pour en justifier la consommation. Pendant ce temps, théologiens, médecins et pharmaciens s'acharnent à résoudre des questions cruciales, dont la plus épineuse : le chocolat est-il une boisson ou un aliment ? Dans ce dernier cas, il romprait le jeûne et serait proscrit pendant le carême. La question est tranchée en 1664 par l'influent cardinal Brancaccio qui conclut qu'en dépit de sa valeur nutritive, le chocolat, en tant que boisson, ne rompt pas le jeûne. Selon Philippe Hecquet, doyen de la faculté, l'ecclésiastique recommande toutefois que la « boiffon de chocolate ne foit pas trop épaiffe ; car l'artifice feroit groffier, & feroit que le chocolate tiendroit plus de l'aliment, que de la boiffon. »[5] L'équilibre tient dans les doses : « [...] une once de chocolate, bien diffoute dans cinq onces d'eau »[6], et pas plus de deux tasses par jour.

Une autre restriction va surgir. Le janséniste Hecquet sonne l'alarme : il ne faut pas boire de chocolat froid « comme les Indiens qui font débauche par le plaifir qu'ils y trouvent. A leur imitation, les Européens ont inventé le chocolate à la glace. Le plaisir de boire froid a introduit cette abominable coûtume qui eft tres-dangereufe à tout le monde, & fur tout, aux perfonnes du fexe, comme on l'a obfervé. Mais, bons dieux, s'écrie un ancien philofophe, une foif ordinaire & naturelle

[2] *« Du chocolate – Discours curieux divisé en quatre parties », d'Antoine Colmenero de Ledesma, trad. de René Moreau, Gallica.bnf.fr*

[3] *« La Médecine et les médecins français au XVIIe siècle », de J. Lévy-Valensi, Gallica.bnf.fr*

[4] *« Le thé et le chocolat dans l'alimentation publique », d'Eugène et Auguste Pelletier, Gallica.bnf.fr*

[5, 6, 7, 8, 9] *« Traité des dispenses du Carême », de Philippe Hecquet, Gallica.bnf.fr*

a-t-elle befoin de tant de façons pour être foulagée ? [...] Ce que vous appellez foif, ajoûte t-il, eft une maladie ; c'est une fiévre d'autant plus ardente, qu'elle brûle intérieurement, & que fa chaleur fe fait moins fentir au pous & fur la peau, qu'au cœur, que la paffion de la volupté dévore. »[7]
Lutter contre la volupté procurée par l'envoûtant chocolat (glacé ou non), le combat est perdu d'avance ! Et pour des siècles... Ce n'est pas faute d'avoir prévenu : « [...] le chocolate a quelque chofe d'enchanteur, pour ceux qui s'y font accoûtumez ; on les a vû aux Indes ne pouvoir attendre la fin de l'office divin & humer goulument leur chocolate dans les églifes. On a encore vû pis, des prêtres à l'autel fe faire fervir fcandaleufement du chocolate, auffitôt après la communion. Ces exemples ne laiffent-ils rien à craindre. ? Doit-on fe livrer à une boiffon qui iroit à affoiblir la foy, ou à éteindre la piété ? L'excès du vin a-t-il de plus facheufes fuites ? On donne cependant la préférence au chocolate, avec lequel on peut fe paffer de tous les vins du monde, parce qu'ils n'ont ni les mêmes douceurs ni les mêmes charmes que luy. »[8] Le succès de la boisson fait effectivement de l'ombre au vin, breuvage traditionnel qui contribue grandement à remplir les caisses du royaume : « Les vins que l'antiquité vantoit le plus, & ceux qui paffent aujourd'huy pour les plus flateurs & les plus exquis, doivent, nous dit-on, le ceder au chocolate. »[9].
À la cour, si le chocolat est aussi un inépuisable sujet de controverses, la gourmandise l'emporte et il est furieusement tendance dès le début des années 1670. On l'adore, mais l'on s'en méfie, comme en témoignent de nombreuses lettres de la marquise de Sévigné à sa fille[10]. Le 25 octobre 1671 : « J'ai aimé le chocolat, comme vous savez, mais il me semble qu'il m'a brûlée, et, de plus, j'en ai bien entendu dire du mal ; mais vous dépeignez et vous dites si bien les merveilles qu'il fait en vous que je ne sais plus que dire. » Trois jours plus tard : « J'ai voulu me raccommoder avec le chocolat, j'en pris avant-hier pour digérer mon dîner afin de bien souper, et j'en pris hier pour me nourrir, afin de jeûner jusqu'au soir : il m'a fait tous les effets que je voulais. Voilà de quoi je le trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'intention. »
La duchesse d'Orléans, la Palatine, qui continue à ne jurer que pas les saveurs de la cuisine allemande, sa patrie d'origine, déclare dans une lettre du 22 août 1698 à sa sœur Amélise : « Beaucoup de monde boit du thé, du café, du chocolat, mais moi je ne prends rien de toutes ces drogues ; j'ai idée que cela est contraire à la santé... »
Il n'y a pas qu'à Versailles que l'on se montre soupçonneux envers le chocolat. Son puissant parfum et son onctuosité sont en effet parfaits pour masquer l'un des autres produits fort en vogue au XVVI[e] siècle, le poison ! Fille de Philippe I[er] (Monsieur, frère du roi) et d'Henriette d'Angleterre, Marie-Louise d'Orléans, alors reine consort d'Espagne, décède en 1689 à Madrid à l'âge de 26 ans. Les spéculations sont nombreuses. La comtesse de La Fayette a une certitude : elle a bu le poison dans une tasse de chocolat. Elle écrit : « À la vérité, la manière dont elle mourut ajoutoit quelque chose à la douleur de Monsieur, car elle mourut empoisonnée. Elle en avoit toujours eu du soupçon, et le mandoit presque tous les ordinaires à Monsieur. Enfin, Monsieur lui avoit envoyé du contre-poison, qui arriva

[10] *« Lettres choisies de Madame de Sévigné, précédées de son éloge par Madame A. Tastu », Books.google.fr*

le lendemain de sa mort. Le roi d'Espagne aimoit passionnément la reine ; mais elle avoit conservé pour sa patrie un amour trop violent pour une personne d'esprit. Le conseil d'Espagne, qui voyoit qu'elle gouvernoit son mari, [...] ne pouvant souffrir cet empire, prévint par le poison l'alliance qui paraissoit devoir se faire. La reine fut empoisonnée, à ce que l'on a jugé, par une tasse de chocolat [...]. »[11]. La raison d'État alliée au chocolat pour un crime ? On n'est toujours sûr de rien...

S'il en est un qui reste insensible aux palabres, c'est David Chaillou, fournisseur officiel de chocolat de la cour. Ce « chasseur de tendance » avant l'heure a vite saisi le potentiel des fèves de cacao. Le 28 mai 1659, le Toulousain obtient du Roi-Soleil une patente qui lui confère l'exclusivité, sur tout le territoire français, de « compofer & vendre le Chocolat en Liqueur ou Paftille, Boëtes, ou autre maniere qu'il lui plairoit »[12]. Et ce pendant 29 ans ! En 1692, c'est le sieur François Damame qui décroche pour six ans l'exclusivité de débiter « tous les caffez tant en fèves qu'en poudre, le thé, les sorbecs et les chocolats tant en pain tant en pain, roullots, tablettes, pastilles que de toutes manières qu'il soit mis, ensemble les drogues dont il est composé, comme le cacao et la vanille »[13]. Mais, déjà, la cote du cacao fluctue. Subissant de lourdes pertes, l'homme d'affaires fait révoquer son privilège par Louis XIV. En 1693, petite révolution, le commerce du café, du thé et du chocolat se libéralise. Ainsi naissent les contrefaçons, qui feront l'objet d'un intense trafic.

Heureusement, Versailles est à l'abri des faussaires. À la cour, on se concentre plutôt sur l'art de préparer et servir le chocolat. Les chocolatières, ustensiles dédiés à la préparation du chocolat chaud, sont rares et recherchées. En juin 1689 a lieu une « loterie de bijoux pour les dames ». Parmi les lots, « une chocolatiere d'argent, une porcelaine, fept baftons de chocolat & une boëte de thé. »[14]. Une autre création espagnole viendra compléter le plateau de service : les « mancerina » ou « trembleuses ». Hautes et étroites, ces tasses se calent parfaitement dans des soucoupes évidées ou garnies de solides collerettes. Belles robes et peaux parfumées sont préservées du liquide brûlant... Du sur-mesure pour l'aristocratie qui déjà prend des habitudes très contemporaines : « En Italie & en France, on accompagne le chocolate, de petites tranches de pain rôti, qu'on trempe dedans. D'autres mangent un bifcuit, ou des pâtes de femence froide, en prenant le chocolate. »[15]

Le breuvage reste longtemps l'apanage de la grande aristocratie tant il est onéreux. Le roi s'en offusque, lui qui a dû, en 1689, faire fondre 20 tonnes de mobilier, objets d'orfèvrerie et couverts d'argent pour financer ses coûteuses guerres. En 1693, il fait supprimer le chocolat chaud de certaines réceptions à Versailles.

« Hier au soir, il y eut appartement ; on a retranché depuis le retour du roi de

[11] *« Collection des mémoires relatifs à l'histoire de France », de A. Petitot et L. Monmerqué, Books.google.fr*

[12] *« Histoire du tarif de mil six cents soixante-quatre contenant l'origine de ce tarif », vol. 2, de Jospeh Dufresne de Francheville*

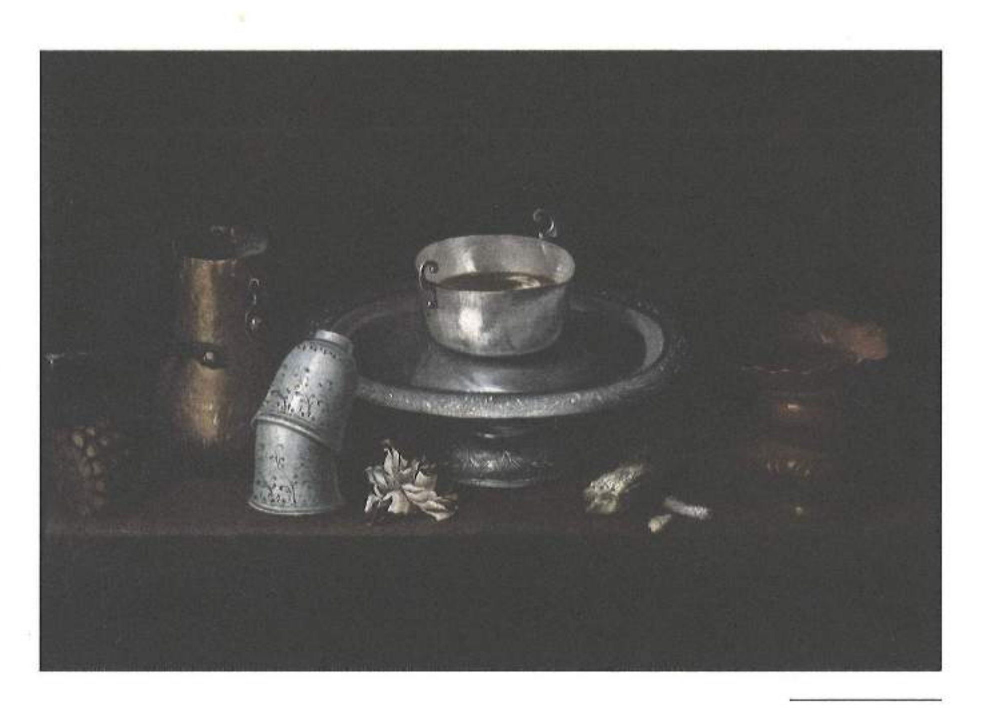
[13] *« Arrest du Conseil d'Estat du Roy concernant la vente du caffé, du thé, du sorbec et du chocolat », in « Dictionnaire historique des arts, métiers et professions », d'Alfred Franklin, Gallica.bnf.fr*

[14] *« Mercure Galant », juillet 1689, Gallica.bnf.fr*

[15] *« Traité des dispenses du Carême », de Philippe Hecquet, Gallica.bnf.fr*

Fontainebleau le chocolat et les liqueurs que l'on donnoit au public dans les appartements, qui ne laissoient pas d'être d'une assez grande dépense », commente le marquis de Dangeau[16]. Est-ce à cette époque que l'on aperçoit la reine boire son chocolat en cachette ? On pense plus volontiers que sa dévoterie en est la cause. La boisson étant soupçonnée de favoriser la sensualité, la discrétion s'impose à la gourmande Marie-Thérèse. D'autant que la reine mêlerait à son élixir favori un autre nouvel arôme tout aussi voluptueux, la vanille.
Boisson des dieux ou du diable, l'onctueux nectar poursuit son ascension, à la cour comme en cuisine. À l'instar des chefs italiens, nos maîtres queux nationaux, comme Massialot, s'intéressent à cet ingrédient si aromatique.
Peu apprécié par le monarque du Grand Siècle lui-même, le chocolat trouvera en revanche en Louis XV un protecteur royal. Il y est initié tout jeune par le régent, Philippe d'Orléans, chocolatophile averti. Ne dit-on pas alors, lorsque l'on est reçu le matin dans son salon, « être admis au chocolat » ? Le XVIIIe siècle sera, pour ces fèves magiques, celui de toutes les transformations, et de la démocratisation. Avec le succès que l'on connaît.

[16] *« Journal du Marquis de Dangeau, avec les additions du Duc de Saint-Simon », Gallica.bnf.rf*



« Le déjeuner de chocolat ». Nature morte de Francisco de Zurbaran (1598-1664). XVIIe siècle, Besancon, musée des Beaux Arts. ©Photo Josse/Leemage

CHAPITRE DOUZE

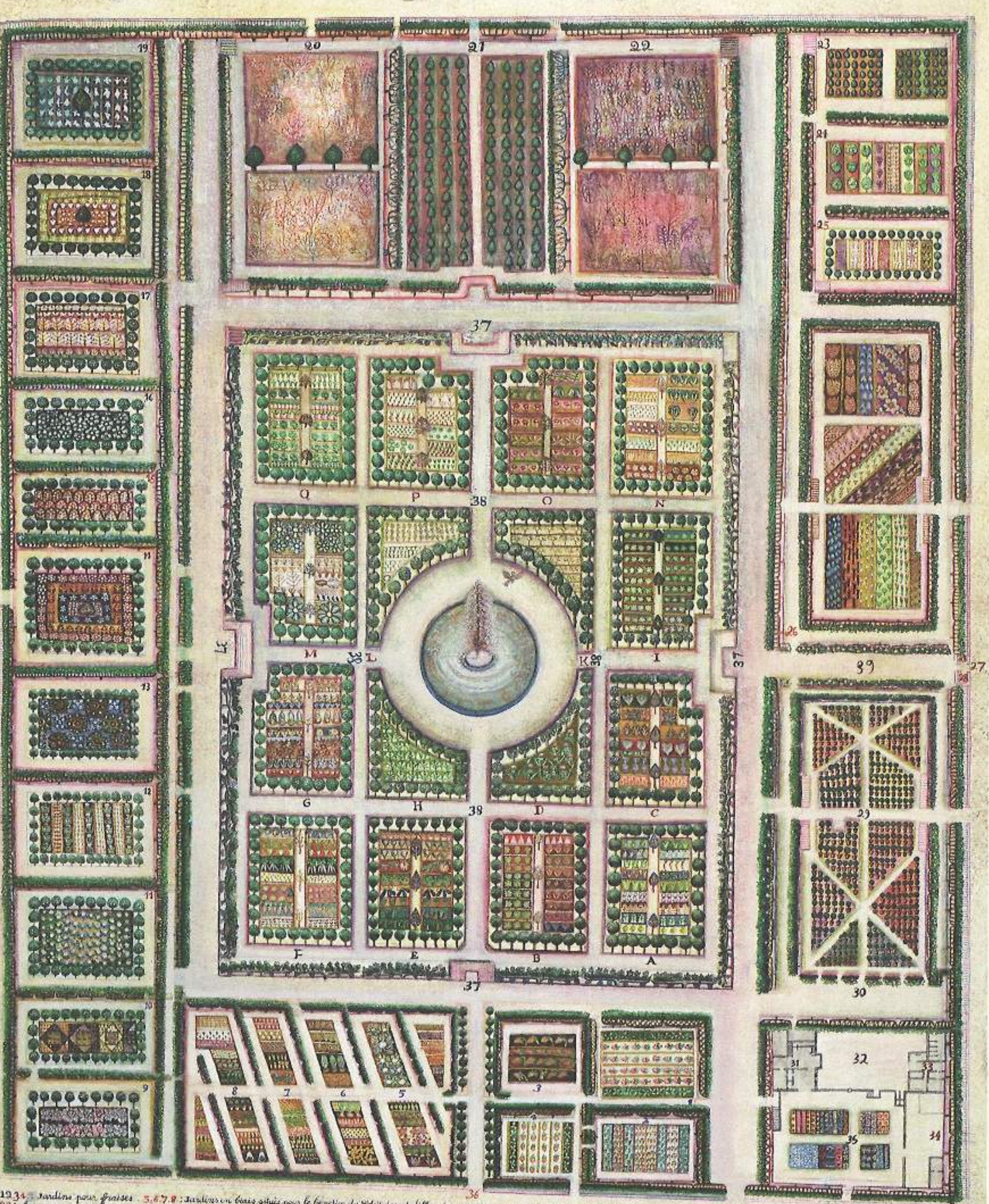
De l'incroyable potager du roi

À Versailles, il y a Le Vau, Le Brun, Le Nôtre. Et La Quintinie. Qui n'a pas visité l'immense et incroyable potager et verger, conçu par ce génie de l'horticulture sous le règne du Roi-Soleil, n'a pas vraiment visité Versailles. En avance sur son époque et d'une exigence sans limites quant au goût des choses de la table, le jardinier du roi a laissé une véritable œuvre gourmande. Il fut avocat dans une autre vie. Au Parlement de Paris. Et précepteur aussi. C'est peu dire que d'affirmer que Jean-Baptiste de La Quintinie, né en Charente en 1626, a un jour la révélation de l'art de l'horticulture. Comme un éblouissement, un destin nouveau s'ouvre à lui. Nous sommes en 1654. Alors engagé par Jean Tambonneau, président à la Chambre des Comptes, il enseigne les arts et les lettres à son fils Michel dans un hôtel particulier du faubourg Saint-Germain. Dans cet hôtel, dont l'architecte n'est autre que Le Vau, il y a des jardins... magnifiquement dessinés par Le Nôtre. Il n'en faut pas plus pour que l'homme, passionné et si curieux, tombe en pâmoison, se mette à dévorer les textes anciens qui parlent d'horticulture et se plonge dans une observation méticuleuse qui le conduira très loin. À commencer par l'Italie, où il emmène son jeune élève Michel Tambonneau à la découverte des arts... et tombe encore plus amoureux des jardins. À son retour, en 1656, il décide donc de se consacrer exclusivement au monde végétal. Tambonneau, qui l'apprécie décidément beaucoup, lui confie ses jardins où ses succès, notamment en matière d'arbres, sont nombreux et attirent de prestigieux visiteurs. La carrière de l'ancien avocat s'envole : Condé, Montausier, Colbert, Fouquet..., tous lui confient les clés du verger et du potager. Jusqu'au roi...

Louis XIV, on le sait, aime par-dessus tout marcher dans les jardins et visiter tous ceux des nombreux châteaux où il

« Le Jardin Potager du roi à Versailles ». Sophie Grandval, (née en 1936). Collection privée. ©Bridgemanart.com

Le Jardin Potager du Roi à Versailles



1.2.3.4 : Jardins pour fraises. 5.6.7.8 : Jardins en biais situés pour le benefice du Soleil dans 4 differentes expositions 9.10.11.12.13.14.15.16.17.18.19 : onze petits jardins complètement fermés avec des murs plein de fruits et de legumes.
20 : Asperges pour garder au chaud. 21 : Jardins de prunes pour toutes sorte de ... petits arbres aux ... 22 : Le jardin où les asperges sont aussi gardées au chaud. 23 : figuiers en arbre et en espaliers.
24.25 : jardins destinés aux petites bandes. 26 : Jardin de melons et de plants. 27 : Entrée publique où sont distribuées herbes et plantes. 28 : petites places pour presenter les herbes ... 29 : place où tous les figuiers sont protégés.
30 : La Serre pour les figuiers. 31 : La maison construite par le Roi pour soi même. 32 : la cour pour la même maison. 33 : La maison pour le jardinier et ses garçons. 34 : la cour de la même maison.
35 : Un petit jardin dessiné pour les fleurs. 36 : L'entrée du Roi bordée de poiriers en grandes treilles. 37 Une terrasse qui tourne tout autour du grand carré. 38 : le Grand Carré. 39 : place pour garder les racines, artichaux et choux fleur ... en hiver.

Les espaliers du Grand Jardin sont pleins de Admirables et de Nivit. Tous les murs de la terrasse du Grand Jardin sont plantés de raisins.
Toutes les pommes entourent les 11 jardins sur le coté du ... dans cette place seulement le jardin des nouveautés qui est près du Jardin 23
qui était en d'autre temps la place pour le fumier.

Les 16 carrés A.B.C sont de poires d'été
D.E.F sont de poires d'automne
les autres 10 carrés sont de poires d'hiver.

séjourne avec les yeux d'un aigle à l'affût de sa proie. Sa proie ? Le nouveau, le beau, le coloré, le bon, l'incroyable. Un jour, au château de Sceaux, chez Colbert, son contrôleur général des Finances, il est touché par la grâce du potager. Qui est l'auteur de cette merveille ? Jean-Baptiste de La Quintinie. Il travaille à présent chez Fouquet, ce traître provocateur aux yeux du roi qui ne songe qu'à lui « faire rendre gorge » et dont les jours sont comptés. En septembre 1661, à peine celui-ci sous les verrous de Pignerol, où il terminera ses jours, Jean-Baptiste l'artiste est convié par le roi, avec le peintre Le Brun, l'architecte Le Vau, le jardinier Le Nôtre, tous auteurs du somptueux Vaux-le-Vicomte dont Louis XIV s'inspira pour Versailles. Et comme eux, il est aussitôt rencontré, aussitôt embauché. Dorénavant, La Quintinie se dévoue à Versailles, jusqu'à sa mort en 1668. « J'ai perdu un ami », dit Louis XIV à sa mort.

Son premier potager n'est pas encore celui que l'on visite aujourd'hui, il est alors proche du couvent des Récollets. Il est superbe déjà, mais ce n'est rien à côté de ce qu'il va accomplir bientôt. Dès 1670, sa tâche est bien plus grande, le roi lui confie la direction de tous les jardins potagers et fruitiers royaux, l'œuvre d'une vie... Les fraises de janvier ne sont pas, comme nous pourrions le croire, une invention du vingtième siècle irrespectueux du rythme de la nature. Louis XIV les déguste déjà, et elles ont du goût. Tout comme les petits pois (sa folie) au printemps ou les asperges pour Noël. La Quintinie les cultive avec soin dans de grandes serres à châssis vitrés, plante ses graines sous cloche de verre et, bien sûr, enrichit sa terre grâce à du fumier tiède, les écuries royales n'étant pas loin. Il est en quelque sorte l'un des inventeurs du hors-saison, aujourd'hui tant décrié...

À ses débuts à Versailles, le jardinier, qui a un peu plus de 35 ans, travaille dans l'ancien potager de Louis XIII, mais celui-ci se révèle malheureusement trop petit quand tout le monde s'installe au château. Il lui faut d'autres terres, plus vastes. Le roi lui confie 9 hectares proches de l'orangerie. Un formidable espace, certes, seulement voilà, comme partout à Versailles, il s'agit de marécages ! L'endroit s'appelle l'Étang puant, c'est dire... Il va falloir assécher, drainer, transformer la boue en bonne terre. Mansart bâtit les murs pendant ce temps, le long desquels pousseront les fameux arbres fruitiers en espaliers, à l'identique de ceux que l'on peut toujours admirer aujourd'hui. On construit un aqueduc souterrain et un système d'irrigation qui existe encore. Il faudra cinq ans pour venir à bout du projet. En 1683, le nouveau potager du roi comble les appétits gourmands et esthétiques de la cour et de son souverain. Et quand la production excède les besoins des quelque cinq mille personnes vivant là, on donne aux pauvres.

Il s'organise autour d'un grand carré qui fait à lui seul trois hectares. Autour, trente jardins, dont chacun a une vocation précise, s'abritent derrière leurs murs, de façon à protéger les cultures des vents et intempéries. Il y a le Jardin Noisette, qui accueille la vigne et des fruitiers à noyaux, la Melonnière où poussent, bien sûr, de savoureux melons, la Prunelaye et, surtout, la Figuerie, fierté du Roi-Soleil, qui n'héberge pas moins de sept cents figuiers... Le roi les adore, il en mange six mois de l'année et on les glisse dans toutes les recettes. Naturellement, on rentre les figuiers en hiver afin qu'ils ne gèlent pas. Tout est surveillé, contrôlé, encouragé par le directeur des Jardins fruitiers qui mène

ses équipes de main de maître. Il faut produire, produire… Les fruits et légumes trouvent en effet une nouvelle place d'honneur à la table du Roi-Soleil : on les cuisine en fricassée, en soupe, en tourte pour les légumes, on les utilise crus, on les « déguise » dans de magnifiques pyramides, on en fait des glaces, des sirops, des boissons pour ce qui est des fruits. Il faut que la qualité soit optimale, goût et aspect visuel devant être irréprochables. Pour plus d'efficacité, notre génial jardinier habite même dans ses jardins, à l'entrée nord du potager. En 1687, un an avant de mourir, il est enfin anobli par le roi à qui il a dévoué sa vie. Sur son blason, dont il a choisi lui-même les armoiries, figure un arbre, bien sûr. Le potager de La Quintinie est connu dans toute l'Europe, Louis XIV le fait visiter avec un plaisir gonflé de fierté, il prend même des cours de jardinage avec son illustre employé. Celui-ci est presque une star : il a inventé, excusez du peu, la culture en espalier, la transformation de terres hostiles en terres fertiles, le hors-saison, le clonage… Il publie en 1690 « Instructions pour les jardins fruitiers et potagers » chez l'éditeur Barbin. Son livre en deux volumes est même traduit en anglais et sera réédité jusqu'en 1786. Quant aux fruits cultivés dans ce merveilleux jardin, ils ont de bien jolis noms : la pêche téton de Vénus, la poire bon chrétien d'hiver, la prune impériale, la pomme calville d'automne… Le potager est aujourd'hui encore une pure merveille gourmande, et il a peu changé même s'il n'abrite plus qu'une douzaine de jardins encore enclos de murs. On y cultive plus de trois cents variétés de légumes, on y taille cinq mille arbres fruitiers. Il abrite d'ailleurs l'École nationale supérieure de paysage et on peut y prendre des cours de jardinage. Les gourmands peuvent également acheter sur place, dans la charmante épicerie, la production du potager royal, et même, depuis peu, commander directement sur Internet. Louis XIV, gastronome visionnaire ?



Aujourd'hui encore, le Potager du roi de Versailles continue de produire fruits et légumes, très recherchés par les particuliers et les restaurateurs. ©*SylvainDuffard*

CHAPITRE TREIZE

Galerie de portraits

Louis XIV

Il ne mange pas, il dévore... Volailles, pâtés, confitures sèches, salades... Louis XIV aime tout, ou presque, et plus que tout, il est avide de nouveauté : ainsi des petits pois et des brocolis, au grand dam de son médecin Fagon, qui considère qu'ils sont tout aussi mauvais pour son estomac que les fraises. C'était le sieur Audiger, officier de bouche de la comtesse de Soissons qui lui présente pour la première fois un cageot de petits pois en 1660 en revenant d'un voyage en Italie.

Le Roi-Soleil adore également les poires, qui occupent une grande partie du potager de La Quintinie. Il est fou des fraises, qui finissent par lui être interdites par le corps médical de l'époque. Qu'à cela ne tienne, il se rabat alors sur les figues, que l'on plante en grande quantité. Cette mode des légumes fait des émules, et les potagers du roi ne suffisent bientôt plus à fournir les tables des élites. Les cultures locales se développent alors et différentes régions se spécialisent dans différentes productions : les haricots d'Arpajon, les asperges d'Argenteuil, les choux de Pontoise... Autant de spécialités toujours d'actualité !



Reproduction du « Portrait de Louis XIV » par Charles le Brun. photos.com/Getty Images

Athénaïs de Montespan

Née Françoise de Rochechouart de Mortemart (elle choisit de changer de prénom et de s'appeler Athénaïs, comme la déesse grecque), épouse de Louis Gondrin de Pardhaillan de Montespan, magnifique et pleine d'esprit, elle est rapidement repérée par le roi qui en tombe très amoureux. Leur liaison dure treize ans, et donne naissance à 7 enfants, que le roi reconnaît. Athénaïs est une maîtresse femme dans tous les sens du terme : flamboyante, très exigeante, cruelle avec ses rivales, et gourmande. Très gourmande. Si son appétit sexuel n'est pas un mystère, elle est également excessivement friande de nourritures et de douceurs, même si elle se montre bonne chrétienne lorsqu'il faut se restreindre : « Rien ne lui aurait fait rompre aucun jeûne ni un jour maigre, elle fit tous les carêmes, et avec austérité quant aux jeûnes dans tous les temps de son désordre »[1]. Son appétit féroce, ajouté à ses sept grossesses (sans compter celles non menées à terme) finit par alourdir considérablement sa ligne, alors qu'elle n'a pas encore 30 ans. Primi Visconti, écrivain et chroniqueur italien de la cour, est impressionné par son embonpoint : « Comme elle descendait de carrosse, je pus voir une de ses jambes qui était presque aussi grosse que moi »[2]. Il se dit même que ses rondeurs extrêmes finissent par déplaire au roi, qui ne lui est pas fidèle et met un terme définitif à leur liaison au bout de treize ans, à la suite du scandale des poisons auquel elle est mêlée en coulisses...

(1) « Mémoires », Saint-Simon tome 6, chapitre 2
(2) « Mémoires sur la cour de Louis XIV, 1673-1681 », Primi Visconti,



« Francoise Athénais de Rochechouart Mortemart, marquise de Montespan(1640-1707) ».
École francaise (XVIIe siècle). Châteaux de Versailles et de Trianon. ©MP/Leemage

La Palatine

On la surnomme Liselotte, ou La Palatine, elle s'appelle en réalité Élisabeth-Charlotte, fille de l'électeur Palatin. Princesse allemande, elle est la célèbre femme de Monsieur, frère du Roi, qui l'épouse en secondes noces en 1671. La pauvre n'est pas gâtée : par la nature d'abord : « Je suis carrée comme un dé », dit-elle dans ses mémoires. Quant à son mari, peu bienveillant à son égard, il préfère notoirement les garçons à la compagnie de ses deux épouses successives.

Liselotte n'est pas heureuse à Versailles, même si son beau-frère le roi apprécie sa personnalité originale. Elle regrette son Allemagne natale (y compris ses spécialités culinaires) et le dit et le répète dans ses mémoires : « Je ne peux manger d'aucun ragoût, je ne prends ni bouillon ni potage ; je ne mange donc que d'un petit nombre de plats, du gigot, par exemple, du poulet rôti, des rognons de veau, du bœuf et de la salade. En Hollande, j'ai mangé aussi des œufs de vanneau, mais j'en mangeai tant que j'en dus rendre. Depuis lors je suis dégoûtée. » Elle n'accorde qu'une très mince confiance aux médecins qui lui conseillent de prendre un bouillon à son lever, arguant que, dans sa jeunesse, on l'y a bien forcé et qu'elle est « devenue aussi faible et sèche qu'une bûche ».

Elle préfère une soupe au vin, à condition que ce ne soit pas du bourgogne, qu'elle assimile au pire des poisons. Elle émet également des réserves face au poisson, qui refroidit l'estomac... « Mieux vaut un bon coup de ratafia ! » Elle n'apprécie pas non plus les crudités. Elle explique que si Mme de Berry, sa petite-fille, « a la fièvre depuis mercredi, c'est sa faute ; car elle a mangé le même jour du lait, de la salade, des melons et des figues ». Alors Liselotte se fait envoyer choucroute, saucisses, et autres charcuteries allemandes par sa tante Sophie, restée au pays. Et elle grossit, grossit, se comparant elle-même à un cochon de lait...



« Portrait d'Élisabeth-Charlotte de Bavière ou du Palatinat (1652-1722) ». Peinture de Francois de Troy (1645-1730) XVIIe siecle Collection privée ©FineArtImages/Leemage

Louis de Béchameil, marquis de Nointel

Réputé pour être un fin gourmet, cet homme qui occupera différents postes administratifs et épouse Marie Colbert (la cousine du ministre éponyme), laisse surtout sa trace dans l'histoire de la cuisine. En effet, c'est lui qui a donné son nom à la célèbre sauce béchamel ! Il existe cependant plusieurs versions relatant la manière dont la fameuse sauce, à base du roux qui est toujours de mise aujourd'hui, aurait été nommée : La Varenne, alors cuisinier du marquis d'Uxelles, la lui aurait dédiée au cours d'un dîner. Certains prétendent que c'est Louis de Béchameil lui-même qui l'aurait créée, l'épaississant avec de la farine pour combler l'appétit de l'insatiable souverain. Ce qui est sûr, c'est que celle que l'on appelait auparavant sauce blanche a vu évoluer sa recette et a conservé le nom du marquis pour l'éternité !

Mehemet Riza Beq, ambassadeur de Perse, en visite à Versailles en 1715

« L'ambassadeur, qui avait juré qu'il se laisserait mourir de faim, plutôt que de manger de ce qui étoit préparé pour les chrétiens, ne vouloit pas rester à Charenton, il avoit envoyé son train de cuisine à Paris, et refusoit cependant de céder à Breteuil (le baron de Breteuil, introducteur des ambassadeurs), ne voulant pas être debout devant lui ; ce qui est le plus grand honneur que les Persans puissent accorder ; mais il se leva brusquement, dès qu'il le vit hors de son appartement, et alla saisir la bride d'un cheval pour partir faire son entrée seul et sans le secours d'aucun chrétien...

Il ne pouvoit s'accoutumer à la familiarité des deux sexes en France : il ne permettoit pas qu'ils se trouvassent ensemble ; il avoit réglé que les femmes viendroient le soir, et les hommes le matin ; il les recevoit avec politesse, mais sans se lever, fumant continuellement et faisant donner du café, du sorbet et du thé, à qui en vouloit prendre ; il y avoit une musique, et la complaisance des dames pour lui fut telle, qu'elles se portèrent à danser seules sans la compagnie des hommes. Scrupuleux observateur de sa religion, il refusoit de manger des confitures, des conserves, parce qu'il ne les avoit pas aprêtées, il avoit toujours avec lui ses ustensiles de cuisine, et ses cuisiniers, mangeoit très sobrement et en peu de temps, sur une nappe de brocart d'or à la manière des Orientaux. Cette nappe étoit étendue par terre et il mangeoit d'une manière fort malpropre, en prenant le riz avec les doigts, le paîtrissant dans ses mains, le portant à la bouche à deux ou trois reprises. Ses meubles étoient posées par terre, même les chandeliers dont il s'éclairoit la nuit, imitant parfaitement les usages persans, qui ne connaissoient ni commodes, ni tables, ni chaises, ni lits élevés. La bonté et la beauté du lit qu'on lui donna à l'hôtel des ambassadeurs, l'invitèrent à s'y coucher ; il s'y accoutuma, et il y dormit fort bien... »(3)

En fait ce soi-disant ambassadeur de Perse était un jésuite portugais ayant parcouru le monde entier, prisonnier des Turcs qui l'avaient « instruit et délivré pour donner la comédie à Louis XIV.

(3) « Mémoires du maréchal duc de Richelieu, pair de France, premier gentilhomme de la Chambre du Roi », Londres, Marseille et Paris, 1790.



« Mehemet Riza Beq ». Dessin anonyme de XVIIIe siècle. Musée Lambinet.

La princesse d'Harcourt

Saint-Simon dresse un portrait peu flatteur de cette princesse, dont il dit que « c'était une furie blonde, et de plus une harpie : elle en avait l'effronterie, la méchanceté, la fourbe et la violence ; elle en avait l'avance et l'avidité ; elle en avait encore la gourmandise et la promptitude à s'en soulager, et mettait au désespoir ceux chez qui elle allait dîner parce qu'elle ne se faisait faute de ses commodités au sortir de table, qu'assez souvent elle n'avait pas loisir de gagner, et salissait le chemin d'une effroyable traînée, qui l'ont maintes fois fait donner au diable par les gens de Mme du Maine et de M. le Grand. » Ce qui nous donne un aperçu de l'hygiène (ou de son absence) à la cour. Cependant, pour suivre l'appétit du roi, de nombreux courtisans souffrent d'indigestions chroniques, voire perpétuelles.

Les dames de Marly

Bien que Louis XIV et la cour se soient définitivement installés à Versailles, il arrivait fréquemment que le roi donnât de grandes fêtes dans ses diverses résidences. La plus prisée était celle de Marly. « Le pavillon du soleil » est édifié en 1678 et sa terrasse de marbre blanc domine les douze pavillons pour les invités. Des jardins de rêve servent de cadre à des festivités raffinées, où l'ambiance était plus détendue qu'à Versailles. Être de Marly était une faveur que l'on sollicitait dès le lever du roi : « Marly Sire ! » L'étiquette rigide de Versailles est oubliée, les messieurs pouvent garder leur chapeau en présence du roi qui se distrayait, dit-on, en participant avec les dames de la cour à des batailles… de boulettes de pain. Toutes les dames nommées pour le voyage de Marly avaient le privilège de s'asseoir à la table du roi (qui n'y mangeait jamais au petit couvert) ou du moins de s'asseoir dans la même pièce. Le roi présidait une grande table ronde ; en face de lui, Mme de Maintenon (qui très vite préféra manger chez elle avec ses dames d'honneur) ; et, par ordre de préséance, des princes, des princesses et des dames. La princesse de Conti et le Dauphin sont assis à une seconde table moins grande que celle du roi. Les autres dames sont à une troisième.



« Une soirée au château de Marly sous Louis XIV vers 1686 ».
Gravure tirée d'« Histoire des résidences royales », XIXᵉ siècle.
Collection privée ©The Holbarn Archive/Leemage

CHAPITRE QUATORZE

Les premiers livres de cuisine

Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner viandes grasses et maigres, légumes, patisseries...

LA VARENNE, 1651

Le cuisinier du Marquis d'Uxelles, gouverneur de Châlons-sur-Saône est l'auteur du premier livre de cuisine français, best-seller de l'époque de surcroît ! Ce sont ses imprimeurs à Troyes qui, flairant la bonne affaire, lui assurent un immense succès. Avec sa couverture bleue faite du papier dont on emballe les pains de sucre, il est vendu à la criée par des colporteurs, en ville, bien sûr, mais aussi dans les campagnes. L'auteur, François Pierre La Varenne, écrit trois autres ouvrages avant sa mort en 1678, à l'âge de 60 ans : « Le Pâtissier François », « Le Parfaict Confiturier », « L'École des ragoûts ». Ses recettes donnent un coup de balai aux habitudes médiévales : les herbes viennent remplacer officiellement les épices et des sauces à base de roux ringardisent les préparations à base de pain noyées de vinaigre d'antan. Il multiplie les recettes de légumes, recherche l'authenticité des goûts. « Quand je mange une soupe aux choux, je veux qu'elle ait goût de chou », voilà son credo, qui fait encore écho aujourd'hui.

Éd. Hachette livres. *Illustration © BNF*

LE
CVISINIER
FRANÇOIS,
ENSEIGNANT LA MANIERE
de bien apprester & assaisonner
toutes sortes de Viandes grasses
& maigres, Legumes, Patisseries,
& autres mets qui se seruent tant
sur les Tables des Grands que des
particuliers.

*Par le Sieur de LA VARENNE
Escuyer de Cuisine de Monsieur le
Marquis d'VXELLES.*



A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, au Palais,
à l'entrée de la Gallerie des Prisonniers.

M. DC. LI.
Auec Priuilege du Roy.

L'Art de bien traiter

L.S.R., 1674

L'auteur de ce traité, fort bien écrit, et recueil de recettes délicates (probablement le cuisinier le plus raffiné de ses contemporains) est resté mystérieux malgré des hypothèses : Le Sieur Robert, ou le Sieur Roland ? On peut sans choquer personne reprendre par exemple ses recommandations d'assaisonnement pour les salades, entre vinaigre de rose, de framboise ou d'estragon et vinaigre de Nice. Il laisse bien des recettes, dont une est restée célèbre, les pieds de porc Sainte-Menehould, cuits dans un bouillon parfumé puis panés et frits. On raconte que ce plat, favori de Louis XVI, lui fut fatal puisqu'il s'arrêta à Varenne pour en manger, et qu'il y fut découvert...

Illustration © BNF

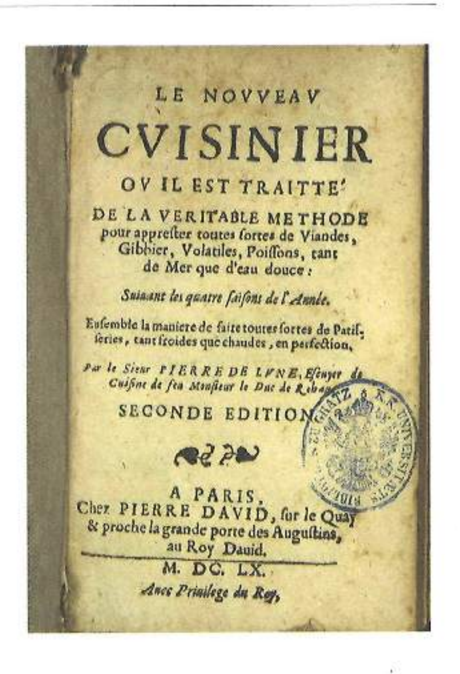
L'ART DE BIEN TRAITER. DIVISE' EN TROIS PARTIES. OUVRAGE NOUVEAU, CURIEUX, ET FORT GALANT, UTILE A TOUTES PERSONNES, ET CONDITIONS. Exactement recherché, & mis en lumiere, Par L. S. R.

A LYON, Chez CLAUDE BACHELU, Marchand Libraire, ruë Merciere, vis à vis Saint Antoine. M. DC. XCIII. Avec Permission.

Le Nouveau Cuisinier ou il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce, suivant les quatre saisons de l'année.

Pierre de Lune, 1656

Pierre de Lune est un écuyer de cuisine passé à la postérité. Sa cuisine, inventive et de saison, est annonciatrice elle aussi de celle d'aujourd'hui, on dit aussi qu'il est l'inventeur du fameux bœuf mode.



LE NOVVEAV CVISINIER OV IL EST TRAITTE' DE LA VERITABLE METHODE pour apprester toutes sortes de Viandes, Gibbier, Volatiles, Poissons, tant de Mer que d'eau douce : Suiuant les quatre saisons de l'Année. Ensemble la maniere de faire toutes sortes de Patisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le Sieur PIERRE DE LVNE, Escuyer de Cuisine de feu Monsieur le Duc de R[illegible] SECONDE EDITION. A PARIS, Chez PIERRE DAVID, sur le Quay & proche la grande porte des Augustins, au Roy Dauid. M. DC. LX. Auec Priuilege du Roy.

L'art de la cuisine française au XVIIe siècle, éd. Payot. *Illustration © BNF*

Le Jardinier françois

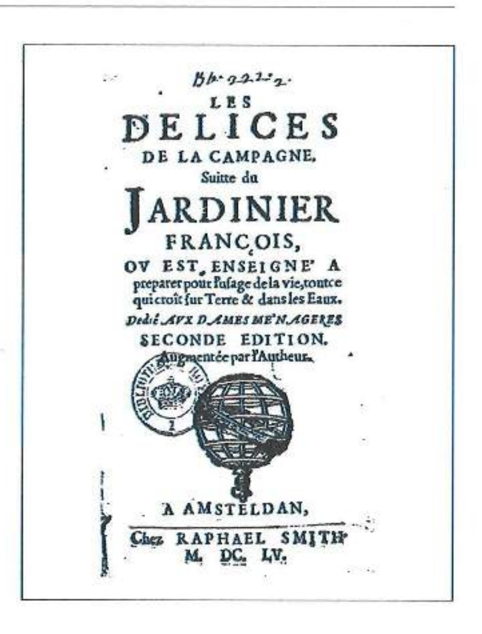
Nicolas de Bonnefons, 1651

Les Délices de la campagne

Nicolas de Bonnefons, 1654

Valet de chambre du roi, Nicolas de Bonnefons publie ces deux ouvrages qui connaissent un grand succès et de multiples rééditions. Son extrême galanterie (il dédit ses livres aux dames) se ressent dans ses conseils et recommandations pour cultiver potager et verger comme pour recevoir. Ses recettes, assez détaillées pour l'époque, rendent un hommage certain aux produits favoris de la cour, les légumes frais et les fruits.

Illustration © BNF



LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.
Suitte du
JARDINIER
FRANÇOIS,
OV EST ENSEIGNE' A
preparer pour l'usage de la vie, tout ce
qui croît sur Terre & dans les Eaux.
Dedié AVX DAMES ME'NAGERES
SECONDE EDITION.
Augmentée par l'Autheur.

A AMSTELDAN,
Chez RAPHAEL SMITH
M. DC. LV.

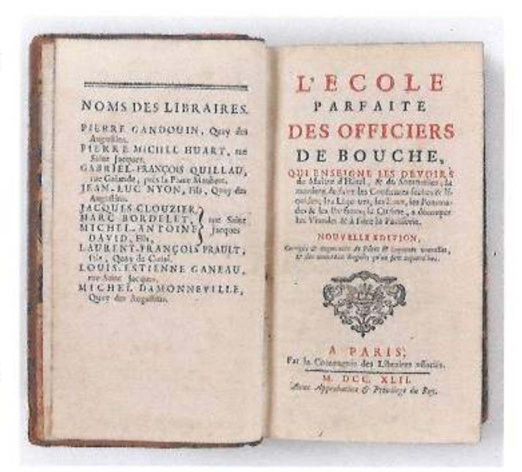
L'École parfaite des officiers de bouche, qui enseigne les devoirs du maître d'hôtel…

1713

Non signé, cet ouvrage de référence, pourtant très technique, compte une quinzaine d'éditions à partir de 1662. De nombreuses planches illustrent les explications précises et complètes, qu'il s'agisse de recevoir ou de cuisiner, mais aussi et surtout d'apprêter les mets dans les règles de l'art. La découpe des viandes, poissons et même fruits y est particulièrement développée… et les conseils restent tout à fait utiles de nos jours.

Version digitale Google Books

Illustration © BNF



NOMS DES LIBRAIRES.
PIERRE GANDOUIN, Quay des Augustins.
PIERRE MICHEL HUART, rue Saint Jacques.
GABRIEL-FRANÇOIS QUILLAU, rue Galande, près la Place Maubert.
JEAN-LUC NYON, Fils, Quay des Augustins.
JACQUES CLOUZIER, MARC BORDELET, MICHEL-ANTOINE DAVID, Fils, rue Saint Jacques
LAURENT-FRANÇOIS PRAULT, fils, Quay de Conti.
LOUIS-ESTIENNE GANEAU, rue Saint Jacques.
MICHEL DAMONNEVILLE, Quay des Augustins.

L'ECOLE
PARFAITE
DES OFFICIERS
DE BOUCHE,
QUI ENSEIGNE LES DEVOIRS
NOUVELLE EDITION,
A PARIS,
Par la Compagnie des Libraires associés.
M. DCC. XLII.
Avec Approbation & Privilege du Roy.

La Maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres…

AUDIGER, 1692

Le parfait manuel pour qui prétend « diriger » (nous dirions « gérer » aujourd'hui) une grande maison de l'époque, avec tout le personnel que cela supposait. En lisant Audiger, le célèbre maître d'hôtel, on se plonge dans le quotidien de ceux qui poussent l'art de la table à son maximum. Peut-être à la façon des grands restaurants étoilés. On dit que c'est lui qui introduit les petits pois à Versailles, avec le succès que l'on sait !

Illustration © BNF

1371.
LA
MAISON
REGLÉE,
ET
L'ART DE DIRIGER LA MAISON
d'un grand Seigneur & autres, tant à la Ville qu'à la Campagne, & le devoir de tous les Officiers, & autres Domestiques en general.
AVEC
L. VERITABLE A.
de faire toutes sortes d'Esse …aux & de Liqueurs, fortes & rafraichissantes, à la mode d'Italie.
OUVRAGE UTILE ET NECESSAIRE
à toutes sortes de personnes de qualité, Gentilshommes de Provinces, Etrangers, Bourgeois, Officiers de grandes Maisons, Limonadiers & autres Marchands de Liqueurs.
Dedié à Monseigneur PHELIPEAUX.
A PARIS,
Chez NICOLAS LE GRAS, au troisième Pilier de la grand' Salle du Palais, à l'L couronnée.
M. DC. XCII.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

Le Cuisinier royal et bourgeois

MASSIALOT, 1691

Sans doute le plus moderne d'entre tous, par son approche, puisqu'il classe les recettes par ordre alphabétique, les produits par saison, et fait rêver par des recettes d'exception spécifiques ! Toujours pas de proportions, en revanche, il faut donc se fier à son instinct si l'on veut s'en inspirer… Plans de table, conseils avisés, recettes éternelles, Massialot nous laisse un bel héritage, dont on peut citer entre mille autres choses, la crème pâtissière, la crème au chocolat, la crème brûlée (recette découverte par accident de réchauffage), le vin blanc dans le fumet de poisson…

Illustration © BNF

LE
CUISINIER
ROÏAL
ET
BOURGEOIS;
QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode.
Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuïers de Cuisine.
Nouvelle Edition, revûë, corrigée & beaucoup augmentée, avec des Figures.



A PARIS,
Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixiémé Pilier de la Grand' Sale, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aides, à la Bonne-Foi couronnée.
M. DCCV.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

Bibliographie et références

Note au lecteur : certains livres d'époque ont été réédités, parfois depuis très longtemps, d'autres non, mais certains ont été numérisés, il faut donc chercher sur Gallica/BNF et GoogleBooks si vous ne trouvez pas un ouvrage ancien que vous souhaitez consulter.

- ***La Cour de Versailles aux XVIIe-XVIIIe siècles***, Jacques Levron, Hachette Littérature

- ***La Petite Cour***, William R. Newton, éd. Fayard

- ***Mémoires de Louis XIV*** (pour l'instruction du Dauphin, écrites à l'origine entre 1661 et 1668), réédition augmentée d'autres textes royaux, annotés par Jean Longnon, éd. Tallandier

- ***L'État de la France, contant tous les Princes, Ducs & Pairs, & Maréchaux de France : les Evêques, les Juridictions du Roïaume ; les Gouverneurs des Provinces, les Chevaliers des Ordres du Roy, &c. (…)***, Trabouillet, Paris, éd. Charles Osmont, 1702. Volume 1 édité en ligne par C. zum Kolk dans le cadre du projet "Curia", Centre de recherche du château de Versailles, 2010 (Chateauversailles-recherche.fr/curia/documents/roi1702.pdf).

- ***Les Valets de chambre de Louis XIV***, Mathieu de Vinha, éd. Perrin

- ***Mémoires de la Grande Mademoiselle***, éd. Mercure de France

- ***Louis XIV***, Jean-Christian Petitfils, éd. Perrin

- ***Les Femmes dans la vie de Louis XIV***, Antonia Fraser, éd. Flammarion coll. « Champs Histoire »

- ***Les Coulisses de Versailles***, Pascal Bonnafoux/Gilles Targat, éd. du Chêne

- ***Par mets et par vins***, Philippe Gillet, éd. Payot

- ***Histoire de la cuisine et de la gastronomie française***, Patrick Rambourd, éd. Tempus

- ***La Table des Français, une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)***, Florent Quellier, éd. Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François-Rabelais

- ***Mémoire gourmande de Mme de Sévigné***, Jacques-Yves Patte, Alexandre Bailhache, Caroline Lebeau, préface Bernard Loiseau, éd. du Chêne

- ***Les Inconnus de Versailles, les coulisses de la cour***, Jacques Levron, éd. Perrin

- ***Les Domestiques commensaux du roi de France au XVIIe siècle***, Sophie de Laverny, éd. Presses de l'université de Paris-Sorbonne, coll. « Roland Mousnier »

- ***Le Thé et le Chocolat dans l'alimentation publique***, par Eugène et Auguste Pelletier, 1861, Gallica/BNF

- ***Gazette (Paris 1631),*** 1680, Gallica/BNF

- ***Journal du marquis de Dangeau***, publié en entier pour la première fois par MM. Soulié, Dussieux, de Chennevières, Mantz, de Montaiglon ; avec les additions inédites du duc de Saint-Simon publiées par M. Feuillet de Conches. 1854-1860, Gallica/BNF

- ***Le Cuisinier françois enseignant la manière de bien apprester et assaisonner viandes, légumes...***, La Varenne, 1651, éd. Hachette livres/BNF

- ***L'Art de bien traiter"***, L.S.R., 1674, version digitale, Gallica/BNF

- ***L'Art de la cuisine française au XVIIe siècle***, éd. Payot

- ***Dictionnaire des mots de la table***, Tristan Hordé, éd. Sud-Ouest

- ***L'Office et la Bouche, histoire des mœurs de la table 1300-1789,*** Barbara Ketcham Wheaton, éd. Calman Lévy

- ***Histoire de l'alimentation***, sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, éd. Fayard

- ***Correspondance de Madame, Duchesse d'Orléans***, extraits des lettres publiées par M. de Ranke et M. Holland / traduction et notes par Ernest Jaeglé. 1880, Gallica/BNF

- ***Vatel ou la naissance de la gastronomie***, Dominique Michel, recettes du Grand Siècle adaptées par Patrick Rambourg, éd. Le Grand Livre du mois

- ***Le Cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprêter toutes sortes de viandes, gibiers, volailles, poissons tant de mer que d'eau douce, suivant les quatre saisons de l'année,*** Pierre de Lune, 1656, L'Art de la cuisine française au XVIIe siècle, éd. Payot

- ***L'École parfaite des officiers de bouche : qui enseigne les devoirs du maître d'hôtel & du sommelier, la manière de faire les confitures sèches & liquides, les liqueurs, les eaux les pommades & les parfums ; la cuisine, à découper les viandes, & à faire la pâtisserie***, édition originale 1707

- ***La Vie privée d'autrefois, La cuisine***, Alfred Franklin, éd. Slatkine 1980

- ***Au couvert du Roi, XVIIe-XVIIIe siècles***, Roland Jousselin, éd. Christian

- ***Mercure Galant***, version digitale, gallica/BNF

- ***La Maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres...***, Audiger.

- ***Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne,*** François Massialot, 1691 (3 tomes)

Sommaire

Les auteurs

Marie et Françoise de La Forest

Les deux sœurs sont des passionnées d'histoire de la cuisine et de la gastronomie et ont eu ensemble leur restaurant à Paris.
Marie, qui vit à Sète, auteur de « Festins de France », codirige une agence de presse spécialisée dans le domaine culinaire et conçoit à la demande des reconstitutions ou ateliers culinaires historiques.
Françoise, qui vit dans le Gers, est journaliste culinaire et publie également des recueils de recettes historiques, testées et approuvées dans sa cuisine, aux éditions Amazon.

Bastien Soria

Ce jeune illustrateur amateur de gastronomie, au style baroque et raffiné, est également réalisateur, il vit à Paris.

Remerciements

Un grand merci à Gérard Vié, à Jean-Louis Flandrin l'inspirateur disparu en 2001, à Anna Logacheva, à Morgane Leclercq, à Louna Torres, à l'éternelle Anne Golon et à son Angélique de Peyrac, et enfin à Louis XIV le gastronome qui fit trop la guerre, beaucoup l'amour, et énormément pour la cuisine française.

